

AFFIMENTO

Solução de gelatina alimentar especialmente concebida para a colagem cuidadosa de vinhos tintos.

CARACTERÍSTICAS

AFFIMENTO é uma cola proteica obtida a partir de gelatina alimentar pouco hidrolisada com elevado grau de pureza.

Affimento foi especialmente estudada para a colagem de vinhos tintos.

Affimento se revelou tão eficaz quanto a albumina de ovo líquido nos testes permitindo uma clarificação cuidadosa de vinhos tintos e uma colagem de grande fineza..

AFFIMENTO é composto de várias gelatinas com diferentes graus de hidrólise, com pesos moleculares que variam entre 80 000 a 140 000 Daltons.

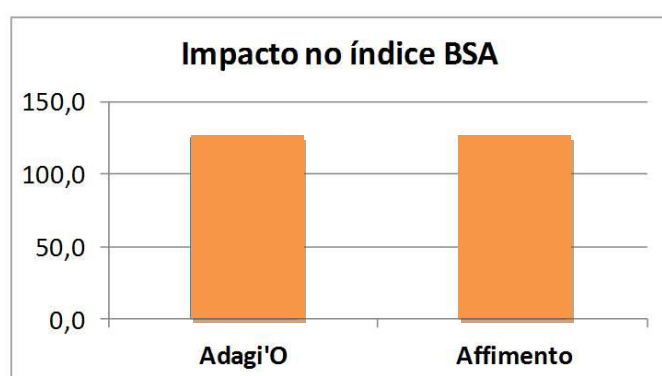
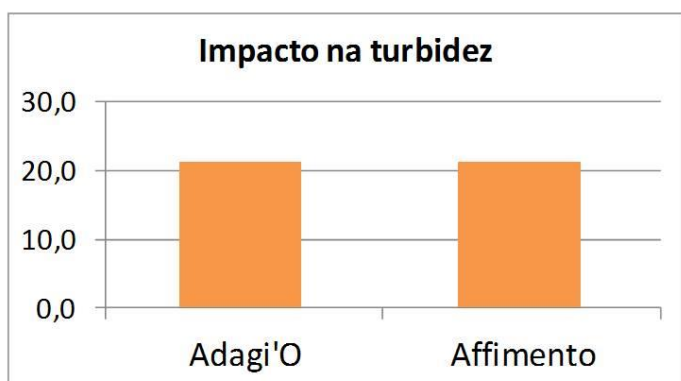
Essa repartição foi estudada para obter uma colagem cuidadosa dos vinhos, com uma eficiência muito próxima da albumina de ovo líquido, remove os taninos mais duros respeitando ao mesmo tempo a qualidade do vinho.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Clarificação de vinhos tintos criados em barricas et / ou ricos em polifenóis;
- Eliminação de taninos adstringentes;
- Respeita as qualidades organolépticas dos vinhos.

Teste comparativo com um Bordeaux (Cabernet-Sauvignon/Merlot) após 12 meses de estágio em barricas, para o qual já havia sido determinado que a colagem mais adequada seria o Adagi'O.

Neste teste, **AFFIMENTO e ADAGI'O** (albumina de ovo líquido) foram ambos utilizados numa dose de 5g/hl de matéria ativa (ou seja 3,5 cl/hl de **ADAGI'O** e 10cl/hl de **AFFIMENTO**).



O índice BSA avalia a adstringência do vinho : quanto maior ele é, mais adstringentes são os vinhos. Durante a colagem do vinho de Bordeaux, **AFFIMENTO** comportou-se da mesma maneira que o Adagi'O, removendo a adstringência na mesma proporção.

O processo de fabricação do **AFFIMENTO** permite a obtenção de um produto que garante uma clarificação excelente e remove a adstringência.

AFFIMENTO "amacia" e afina os vinhos.

050/2024 - 1/2

DOSAGEM

Entre 5 cL/hL e 15cL/hL.
Testes preliminares são recomendados.

INSTRUÇÕES DE USO

Introduzir a solução no vinho em forma de um fio bem fino mexendo sempre para homogeneização da massa o mais rápido possível (utilização de uma bomba dosadora ou sistema de Venturi).

Precauções de utilização :

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

5 L.

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, selada de origem, ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores. Fora do gelo. Embalagem aberta : utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.