

ARGITIRAGE

Adjuvante de tiragem para remuagem tradicionais.

CARACTERÍSTICAS

Elaborado a partir de Montmorilonitas sódicas naturais as mais puras, especificamente para remuagens tradicionais, **ARGITIRAGE** é um adjuvante de tiragem simples e fácil de usar. A nossa experiência nesta área garante uma perfeita regularidade na qualidade do produto com resultados fiáveis e constantes.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Em contato com o vinho, **ARGITIRAGE** adsorve seletivamente as proteínas instáveis de origem vegetal desde a sua introdução, sem fixar os produtos de autólise das leveduras (proteínas e manoproteínas) que vão contribuir para a manutenção da espuma.

ARGITIRAGE, neutro em relação ao meio, preserva o potencial aromático do vinho.

ARGITIRAGE forma um depósito homogêneo, compacto, não aderente ao vidro e levemente espalhados nas paredes da garrafa, se adapta a todas as condições de remuagem, manuais ou automatizadas. Este depósito pode ser repostado em suspensão sem correr o risco de se dispersar.

DOSAGEM

6 a 8 cL/hL

INSTRUÇÕES DE USO

ARGITIRAGE PÓ se prepara como uma bentonita específica : elaborar uma suspensão a 6% (1 kg em 16 litros) adicionando **ARGITIRAGE PÓ**, borrifar em forma de chuvisco, mexer vigorosamente. Continuar mexendo durante uma hora. A suspensão assim obtida deve ser usada dentro de 12 horas.

ARGITIRAGE LÍQUIDO, usar diretamente depois agitar o produto na embalagem de origem.

Incorporação : diluir a solução **ARGITIRAGE** pela metade na água, no tubo condutor de colagem ou com a ajuda de uma bomba de dosagem, 30 minutos antes do engarrafamento. Continuar mexendo o vinho após a incorporação.

Uma adição prévia de **BOLTANE TIRAGE** melhora a compactação e a remuagem.

Lembrete : um adjuvante de tiragem deve flocular no vinho na garrafa, a qualidade dos sedimentos dependem a maior parte do método de incorporação ao volume de vinho a extrair.

A adição do **ARGITIRAGE** deve ser a última etapa do processo de tiragem.

Precauções de utilização :

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

260/2016 – 1/2

EMBALAGEM

ARGITIRAGE PÓ :

Saco de 1 kg

ARGITIRAGE LÍQUIDO :

Frasco de 1 L

Galão de 10 L

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia de origem, fechada, em perfeito estado, ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores, fora do gelo.

Embalagem aberta : utilizar rapidamente.

A ser utilizado de preferência antes do prazo de validade ideal indicado na embalagem.

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.