

## VINIFICATEUR SR

---

**Adjuvante de vinificação específico de vinhos rosados, para uma cor mais estável.  
Agente de prevenção do *pinking* de vinhos brancos.**

### INTRODUÇÃO

---

**VINIFICATEUR SR** é o resultado de um estudo realizado por Daniel Péraldi sobre a cor e a evolução da cor dos rosés de Provence, e também sobre o fenômeno de « *pinking* » em certos vinhos brancos. O **VINIFICATEUR SR** evita a acentuação da intensidade corante e garante uma melhor estabilidade da cor, ao mesmo tempo preserva as qualidades organolépticas do vinho.

### PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

---

- Elimina os polifenóis responsáveis pela coloração amarelada,
- Adsorve seletivamente as proteínas instáveis,
- Evita a acentuação da intensidade da cor ao longo do tempo,
- Garante uma melhor estabilidade de cor ao longo do tempo,
- Preserva a qualidade organoléptica,
- Remove gostos ásperos e amargos.

### APLICAÇÕES

---

**VINIFICATEUR SR** se utiliza antes, durante ou após a vinificação de acordo com o efeito desejado.

### DOSAGEM

---

**VINIFICATEUR SR** se aplica de 40 a 100 g/hL de acordo com o estado sanitário da colheita e da intensidade corante da matéria-prima.

Dose máxima legal de acordo com a regulamentação em vigor : 240 g/hL.

### INSTRUÇÕES DE USO

---

Preparar uma suspensão a 10% com água,

Deixar inchar uma hora, Incorporar na cuba antes das leveduras ou sobre o vinho depois da *trasfega*.

#### **Precauções de utilização :**

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

### EMBALAGEM

---

Saco de 1kg, 5 kg, e 15kg.

### CONSERVAÇÃO

---

Embalagem cheia, selada de origem, ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.

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.*

325/2019 – 1/1

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France  
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - [www.oenofrance.com](http://www.oenofrance.com)