

VINIFICATEUR SR 3D

**Auxiliar de vinificação específico para vinhos rosados.
Desintoxicação – Despigmentação – Desproteínização**

INTRODUÇÃO

VINIFICATEUR SR-3D é um auxiliar de vinificação específico para vinhos rosados. O carvão presente neste produto elimina as micotoxinas susceptíveis de serem encontrados no vinho, tais como a ocratoxina A. O **VINIFICATEUR SR-3D** permite também de elaborar vinhos rosados de cor pálida, com uma cor estável ao longo do tempo, melhorando assim a estabilidade proteica dos vinhos. Sua formulação foi proposta por Daniel Péraldi.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

VINIFICATEUR SR-3D : efeito 3D.

- **Desintoxicação** : ele adsorve a ocratoxina A presente nos mostos.
- **Despigmentação** : ele elimina os polifenóis responsáveis pela coloração amarelada e evita a acentuação da intensidade da cor ao longo do tempo.
- **Desproteínização** : ele adsorve seletivamente as proteínas instáveis do mosto, ajudando a diminuir as intervenções futuras no vinho.

APLICAÇÕES

VINIFICATEUR SR-3D se utiliza antes ou durante a fermentação.

DOSAGEM

O **Vinificateur SR-3D** aplica-se 50 a 70 g/hL de acordo com o estado sanitário da colheita e da intensidade corante da matéria-prima.

Produto contém carvão. O carvão está sujeito a uma regulamentação específica (manutenção de registro, no momento da adição), consultar a regulamentação em vigor.

Dose máxima legal de acordo com a regulamentação em vigor : 300 g/hL.

INSTRUÇÕES DE USO

Preparar uma suspensão a 10% com água,

Deixar inchar uma hora,

Incorporar na cuba antes de adicionar a levedura ou durante a fermentação

Precauções de utilização :

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

INGREDIENTES

Complexo de montmorilonita de sódica com um espectro de absorção, ao mesmo tempo, amplo e selectivo no que diz respeito às proteínas, às atividades oxidásicas e aos polifenóis.

Polivinilpolipirrolidona (PVPP). A PVPP elimina os compostos fenólicos susceptíveis de se oxidar ou de se polimerizar, comprometendo assim, com o tempo, a cor, a limpidez e as qualidades organolépticas dos vinhos : 26%.

Carvão enológico específico : ele adsorve as micotoxinas : 10%. **Polyvinylpolypyrrolidone (PVPP)**, para eliminar os compostos fenólicos susceptíveis de se oxidar ou de se polimerizar, comprometendo assim, com o tempo, a cor, a limpidez e as qualidades organolépticas dos vinhos (33%).

EMBALAGEM

Saco de 5 kg.

CONSERVAÇÃO

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

Embalagem aberta : utilizar rapidamente.

A ser utilizado de preferência antes do prazo de validade 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.