

VINIFICATEUR C

**Tratamiento preventivo y curativo de la oxidación
y de la quiebra proteica de los vinos blancos**

CARACTERÍSTICAS

VINIFICATEUR C responde a las exigencias de la tecnología moderna de elaboración de vinos blancos. Permite intervenir rápidamente en una sola operación con la máxima eficacia proporcionando estabilidad protéica y cromática.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Coadyuvante de fermentación para vinos blancos.

VINIFICATEUR C :

- Permite obtener y mantener un color franco.
- Favorece la eliminación de polifenoloxidasas fijadas.
- Controla la intensidad de materia colorante.
- Garantiza la estabilidad proteica.

DOSIFICACIÓN

Mosto de vendimia sana y de buena calidad : 30 a 50 g/hL

Mosto de vendimia alterada y/o rico en polifenoles : 80 a 100 g/hL

MODO DE EMPLEO

Disolver en frío **VINIFICATEUR C** en 10 veces su peso de agua para obtener una eficacia óptima (eventualmente en mosto o vino).

En Vinificación para la preparación de los mostos y durante la fermentación,

Mosto de vendimia sana y de buena calidad :

- Enzimar dentro de lo posible para facilitar el desfangado con Enzym'GLO/uc
- Incorporar **VINIFICATEUR C** en una sola vez, después del desfangado con el trasiego del mosto a la cuba de fermentación. Dejar en contacto durante toda la fermentación.

Mosto de vendimia alterada y/o rico en polifenoles :

- Enzimar dentro de lo posible con **ENZYM'GLO/UC**
- Adicionar, para asegurar un desfangado completo, **VINIFICATEUR C**.
- Después del desfangado y trasiego del mosto limpio, y antes de la fermentación, incorporar una nueva dosis de **VINIFICATEUR C**. Dejar en contacto durante toda la fermentación.

En vinos finalizados, para dar estabilidad proteica y de materia colorante, utilizar **VINIFICATEUR C** durante el transcurso de un remontado por sistema ventouri en dosis de 30 a 50 g/hL.

Precauciones de uso:

Para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

INGREDIENTES

VINIFICATEUR C garantiza la actividad específica óptima de cada uno de sus constituyentes:

- Bentonita activada: adsorción de proteínas y eliminación de impurezas.
- Caseína soluble: gran superficie de fijación de compuestos fenólicos oxidados. *Caseína esta obtenida a partir de la leche. En algunos países y en el seno de la Unión Europea (a partir del 31 de mayo de 2009), su utilización implica un etiquetado para los vinos tratados. Consulte la reglamentación vigente.*

PRESENTACIÓN

Saco de 5 kg

Saco de 25 kg

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sello original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

Utilizar preferentemente antes de la DLUO que figura en el envase.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Estàn dadas sin compromiso ni garantía de nuestra parte si las condiciones de utilización se encuentran fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.