AFFIMENTO

Lösung aus Lebensmittel-gelatine, speziell entwickelt für die Schönung von Rotweinen

MERKMALE

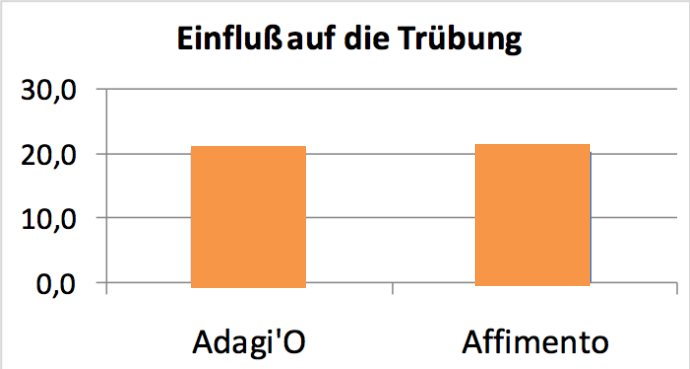
AFFIMENTO ist ein proteinhaltiges Schönungsmittel auf Basis von Lebensmittelgelatine, die wenig hydrolysiert ist und hohe Reinheit besitzt.
AFFIMENTO wurde speziell entwickelt für die Schönung von Rotweinen. Affimento hat sich in den Versuchen als ebenso wirksam erwiesen wie Albumin aus Eiern. Es bewirkt eine Klärung der Rotweine mit
großer Finesse.

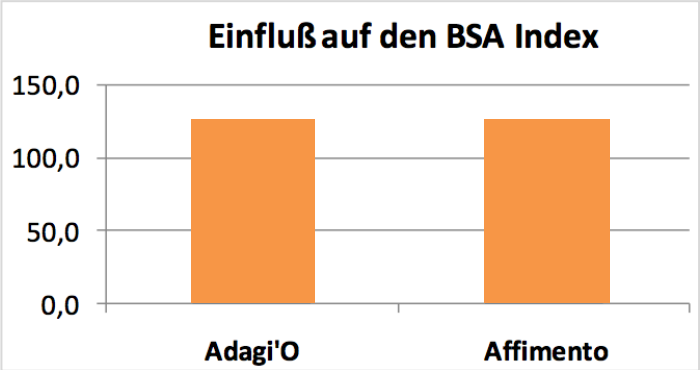
AFFIMENTO ist aus verschiedenen Gelatinen zusammengesetzt, die einen unterschiedlichen Hydrolysierungsgrad besitzen. Sie haben Molekülgewichte zwischen 80 000 und 140 000 Daltons. Die Zusammensetzung wurde speziell für die Schönung von Rotwein entwickelt und zeigt die gleiche
Wirksamkeit wie das Albumin aus Eiern. Es entfernt die harten Tannine und bewahrt die Qualität der Weine.

OENOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Klärung von Rotweinen im Barriqueausbau und / oder reich an Polyphenolen.
- Entfernung von adstringierenden Tanninen.
- Bewahrt die organoleptische Qualität der Weine.
- Für den Gebrauch in Kellerwirtschaft, Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie.
- Entspricht den geltenden Vorschriften.

Vergleichstests in Bordeaux (Cabernet-Sauvignon/Merlot) nach 12 Monaten Ausbau im Fass. Es zeigt sich, dass in der Variante, die bereits vorab angesetzt war, Adagi'O das stärkere Schönungsmittel war.
In diesem Versuch wurden Affimento und Adagi'O (Albumin aus Eiern) beide in der Dosage 5g/hL der aktiven Substanz (d.h. 35 mL/hL Adagi'O und 100 ml/hL Affimento) eingesetzt.





Der BSA Index beschreibt die Adstringens der Weine: je höher er ist, desto stärker ist die Adstringens. Bei der Schönung des Bordeaux Weines hat Affimento sich genauso wirksam gezeigt wie Adagi'O. Es hat die Adstringens in gleicher Weise entfernt.

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**

Der Herstellungsprozess von Affimento ermöglicht es ein Produkt schaffen, das eine exzellente Schönung und eine Entfernung der Adstringens bewirkt. Affimento verfeinert die Weine.

DOSAGE

Anwendungsmenge: zwischen 5 cL/hL und 15 cL/hL.
Vorversuche werden empfohlen.

ANWENDUNG

Zugabe der Lösung in kleinen Mengen unter ständigem Rühren, um eine homogene Verteilung zu erreichen (Verwendung einer Dosagepumpe oder eines Venturisystems).

Sicherheitsvorkehrungen:
Für den önologischen und ausschließlich professionellen Gebrauch.
Geltende Vorschriften bei Gebrauch beachten.

VERPACKUNG

5 L

LAGERUNG

Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten und geruchsfreien Ort lagern. Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen.

Die oben angegebenen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich zur Verfügung gestellt und ohne Garantie gegeben, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der Gesetze und der bestehenden Sicherheitsbestimmungen. Diese Unterlagen sind Eigentum von SOFRALAB und dürfen ohne seine Zustimmung nicht geändert werden.

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**