

DIWINE® AFFINAGE

Complexe à base de PVP/PVI pour des vins rouges fruités et souples

CARACTERISTIQUES

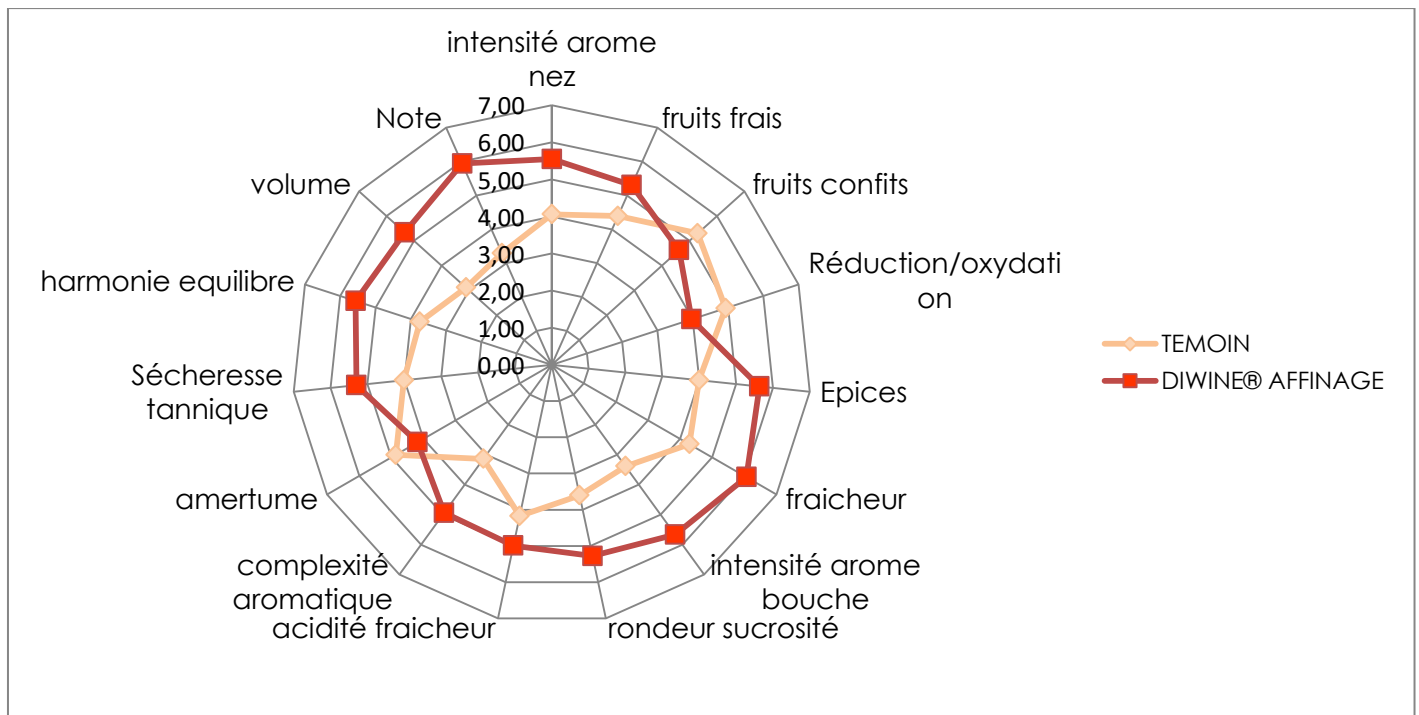
DIWINE® AFFINAGE est un auxiliaire d'élevage novateur. Il permet l'élimination des métaux lourds sur vin, le cas échéant, mais il agit également sur la structure polyphénolique des vins rouges en éliminant sélectivement des polyphénols amers et astringents.

De plus, la présence de LSI permet lors de l'autolyse de celles-ci d'apporter d'avantage de volume et de structure aux vins.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

La composition de **DIWINE® AFFINAGE** cible de manière spécifique les acides phénols responsables de l'astringence des vins rouges.

DIWINE® AFFINAGE permet également l'enrobage des tanins et participe à la protection de la couleur par un effet colloïde protecteur via les polysaccharides contenus dans sa formulation.



Essai réalisé sur un Syrah 2017 du Languedoc - Dose de DIWINE® AFFINAGE: 20 g/hL

APPLICATIONS

- **DIWINE® AFFINAGE** s'utilise sur vin rouge.

DOSE D'EMPLOI

Doses d'utilisation recommandées : de 10 à 70 g/hL

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur: 250 g/hL

MODE D'EMPLOI

Diluer **DIWINE® AFFINAGE** dans 10 fois son poids de vin. Bien homogénéiser après ajout avec un remontage d'un volume de la cuve.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sacs de 1 kg et 5 kg

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.