

DIWINE® AFFINAGE

Complexo à base de PVP/PVI para vinhos tintos frutados e macios

CARACTERÍSTICAS

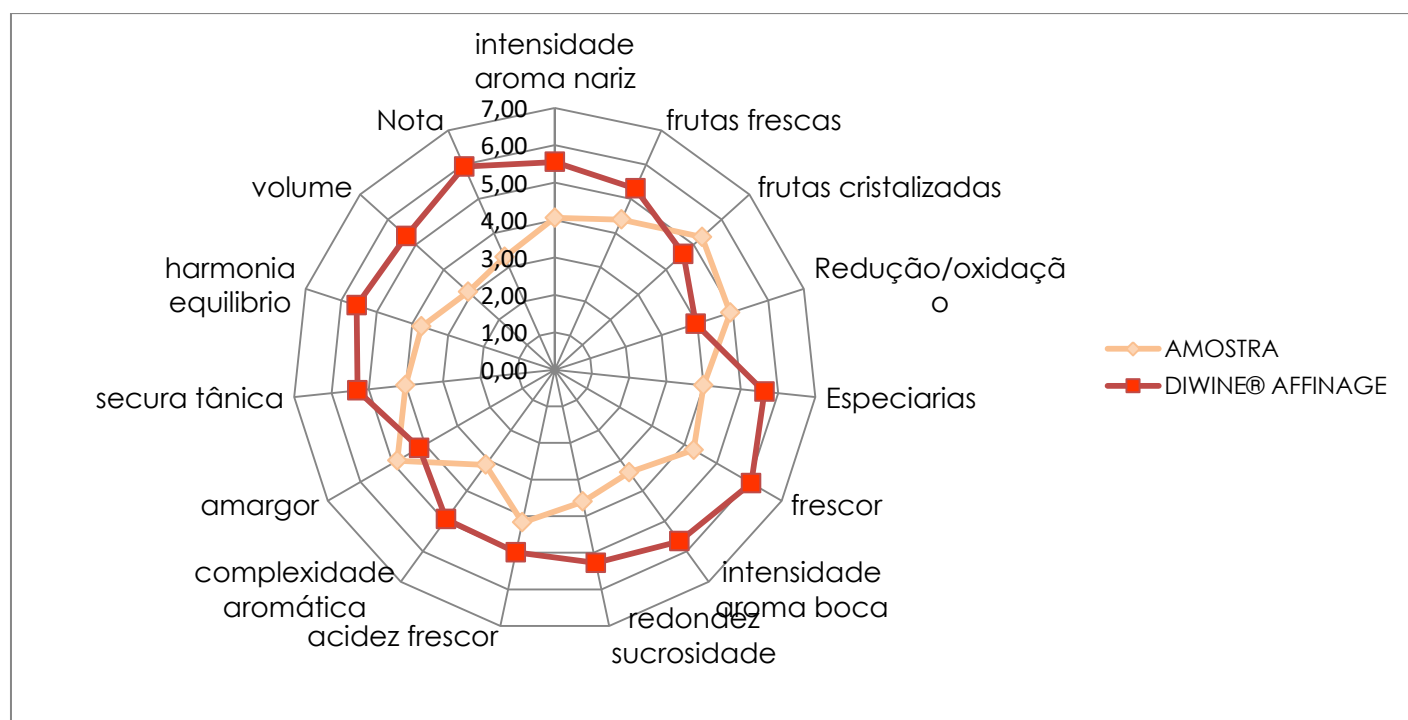
DIWINE® AFFINAGE é um auxiliar de envelhecimento inovador. Ele permite a eliminação de metais pesados no vinho, se houver, mas atua igualmente sobre a estrutura polifenólica do vinho tinto, eliminando seletivamente os polifenóis amargos e adstringentes.

Além disso, a presença de leveduras secas inativadas (LSI), contribui, durante a autólise destas, a ampliar o volume e a estrutura do vinho.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

A composição da **DIWINE® AFFINAGE** visa especificamente os ácidos fenólicos que são responsáveis pela adstringência do vinho tinto.

DIWINE® AFFINAGE Permite, também, o revestimento de taninos e participa da proteção da cor, pelo efeito colóide protetor através dos polissacarídeos contidos em sua formulação.



Ensaio realizado em Syrah 2017 do Languedoc - Dose de DIWINE® AFFINAGE: 20 g / hL

APLICAÇÕES

- **DIWINE® AFFINAGE** é utilizado em vinho tinto.

DOSAGEM

Doses recomendadas: 10 a 70 g / hL

Dose máxima legal de acordo com a regulamentação europeia em vigor: 250 g / hL

INSTRUÇÕES DE USO

Diluir **DIWINE® AFFINAGE** em 10 vezes o seu peso de vinho. Homogeneizar cuidadosamente após a adição através de uma remontagem do volume da cuba.

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Sacos de 1 kg e 5 kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, com selo de origem, guardar 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 das normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.