

DIWINE ARÔME

Formulação específica para limitar o impacto negativo de metais pesados e revelar os aromas do vinho.

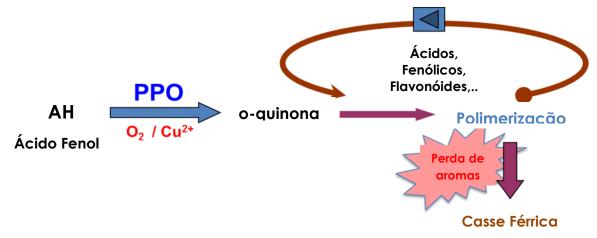
CARACTERISTICAS

DIWINE ARÔME é um auxiliar de vinificação original e inovador, em pó e de cor clara. Sua capacidade de fixar metais pesados e de limitar a oxidação, favorece uma melhor revelação dos aromas do vinho.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Os diferentes componentes ativos da sua formulação agem em sinergia e permitem a **DIWINE ARÔME** de reunir várias propriedades.

• **DIWINE ARÔME** elimina o cobre, co-fator essencial para a oxidação enzimática do tipo enzima polifenol oxidase. Com isso, reduz consideravelmente os fenómenos de casse férrica que causam uma diminuição da intensidade aromática.



AH: Ácido hidroxicinâmico PPO: Polifenol oxidase

Tratado de enologia, tomo 1, Ribereau Gayon

- **DIWINE ARÔME** adsorve seletivamente os polifenóis susceptíveis à oxidação ou de causarem amargores.
- **DIWINE ARÔME** neutraliza a casse e aumenta a capacidade do vinho para resistir à oxidação.
- **DIWINE ARÔME** libera manoproteínas parietais, no meio, que vão ter a função de suporte dos aromas. Tese de Samuel Lubbers, Dijon, 1993 "Caracterização das macromoléculas de origem de levedura de vinho: estudo das interações com as substâncias aromáticas: aplicação a estabilização tartárica".



APLICAÇÕES

- DIWINE ARÔME é recomendado para a vinificação de vinhos com aromas expressivos ou sensíveis à oxidação.
- **DIWINE ARÔME** a ser utilizado no mosto justo antes de adicionar as leveduras.

DOSAGEM

Para teores de cobre inferiores a 1mg/L: 30g/hl de **DIWINE ARÔME**.

Para teores de cobre de 1mg/l a 3 mg/L: 50g/hl de **DIWINE ARÔME**.

Para teores de cobre superiores a 3mg/L: 70g/hl de **DIWINE ARÔME**.

Dose máxima legal de acordo com as normas européia em vigor : 80g/hl.

INSTRUÇÕES DE USO

Diluir **DIWINE ARÔME** em 10 vezes o seu peso de água, incorporar no mosto depois da débourbage (desborra). Em seguida proceder a uma remontagem de homogeneização.

Precauções de utilização:

O tratamento deve ser registrado no livro de registros da vinícola.

A utilização do tratamento deve ser conduzida sob a responsabilidade de um enólogo ou de um técnico qualificado.

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Sacos de 1 e 5 kg

CONSERVAÇÃO

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

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

Utilizar de preferência antes do prazo de validade (D.L.U.O.) 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.