DIWINE® SR

Formulación específica para preservar los aromas y el color de los vinos rosados

CARACTERÍSTICAS

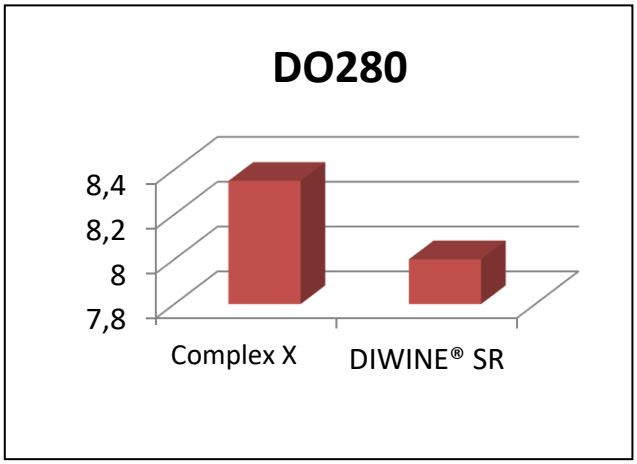
DIWINE® SR es un auxiliar de vinificación innovador, especialmente concebido para la elaboración de vinos rosados. Esta formulación permite evitar los fenómenos de oxidación, muy perjudiciales para los vinos rosados, manteniendo así la frescura de los aromas y el color deseado. Además, **DIWINE® SR** participa en la estabilización proteica de los vinos rosados.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

DIWINE® SR posee varias propiedades:

- **DIWINE® SR** elimina los metales pesados, especialmente el cobre, responsable de la destrucción de las moléculas aromáticas y que cataliza las reacciones de oxidación que provocan la evolución del color de los vinos rosados.

- **DIWINE® SR** elimina los polifenoles responsables del "pinking" de vinos blancos y rosados.



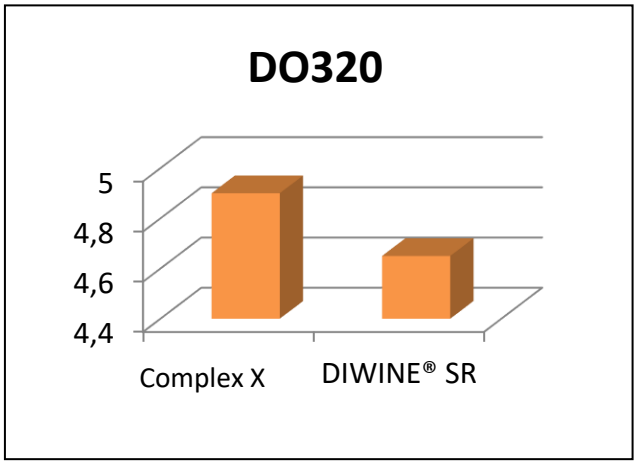


Figura 1: Ensayo realizado con un vino rosado del Languedoc - dosis de 50 g/hL de **DIWNE® SR**

El tratamiento con 50 g/hL de DIWINE® SR tiene un efecto mayor comparado con Complex X sobre la D0280 y D0320, que representan, respectivamente, los polifenoles totales y los polifenoles oxidables.

- **DIWINE® SR** reacciona y precipita con las quinonas, evitando así que formen complejos con los polifenoles y/o los compuestos aromáticos y provoquen una quiebra parda.

- **DIWINE® SR** permite estabilizar muy precozmente las proteínas responsables de la quiebra proteica, de manera que limita los tratamientos curativos tardíos en el vino, perjudiciales para la calidad organoléptica.

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**

APLICACIONES

- **DIWINE® SR** está recomendado en la vinificación de vinos rosados con aromas expresivos o sensibles a la oxidación.
- **DIWINE® SR** se utiliza en el mosto rosado, tras el desfangado, justo antes de inocular las levaduras.
- Para favorecer la elaboración de vinos rosados aromáticos, se recomienda utilizar las levaduras **SELECTYS® SR** y un nutriente orgánico como **VIVACTIV® ARÔME**, en asociación con **DIWINE® SR.**

DOSIS

Dosis recomendada: 20 a 100 g/hL.
Dosis máxima legal según la reglamentación europea vigente : 150 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Diluir **DIWINE® SR** en 20 veces su peso de agua**.** Dejar hinchar durante 1 hora. A continuación, agitar vigorosamente y añadir al mosto desfangado. Llevar a cabo un remontado de homogenización.

Precauciones de uso:
El tratamiento debe anotarse en el libro de registro de bodega correspondiente.
La aplicación del tratamiento debe ser la responsabilidad de un enólogo o un técnico cualificado.
Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

1 kg.

CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.

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**