

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.

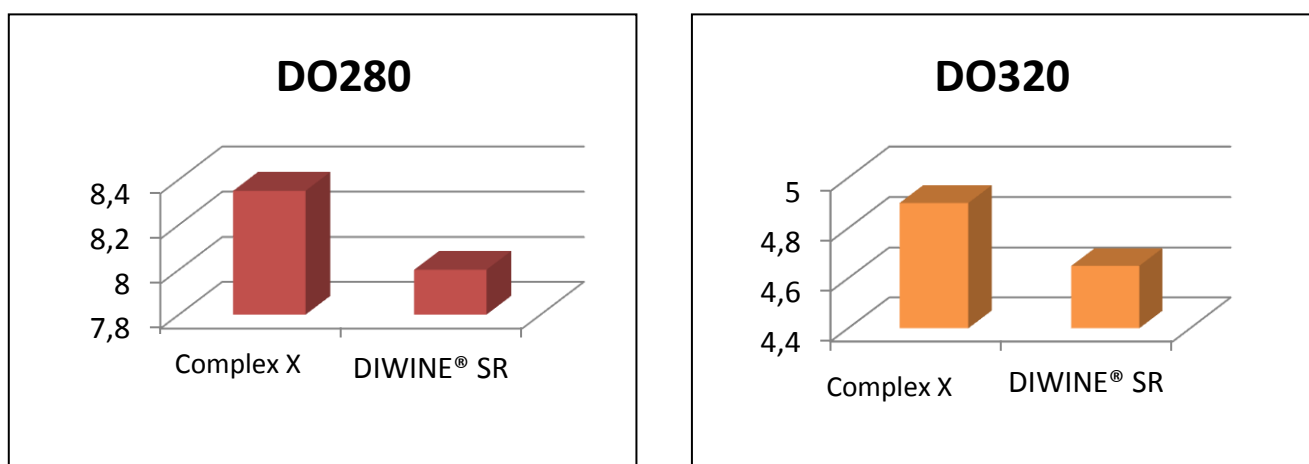


Figura 1: Ensayo realizado con un vino rosado del Languedoc - dosis de 50 g/hL de **DIWINE SR**

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.

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

Bolsas de 1kg y de 5 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.

Utilizar preferentemente antes de la FLUO que figura en el envase.

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.