VINIFICATEUR N

Previene, en un único tratamiento, la inestabilidad proteica y la de la materia colorante

INTRODUCCIÓN

VINIFICATEUR N es un producto completo para la vinificación, que prepara el porvenir de su vino. Previene, a la vez, tanto la inestabilidad proteica como la de la materia colorante.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Regula la velocidad de fermentación, con un consumo progresivo y total de los azúcares, evitando la formación de espuma.
- Limita los fenómenos de oxidación.
- Elimina las proteínas inestables, decolora los mostos pardos, favorece la clarificación espontanea del vino y su filtrabilidad.
- Mejora las características organolépticas del vino.
- Estabiliza el color de los vinos tintos.

DOSIS

En función del estado sanitario de las uvas.
Vinificación champañesa:
Cuvées (mosto de primeras): de 30 a 80 g/ hL
Tailles (posteriores prensados): de 50 a 120 g/ hL
Otros tipos de vinificación:
Vendimias blancas: de 50 a 100 g/hL
Vinificación de rosados: de 30 a 80 g/hL
Vinificación de tintos: 30 a 80 g/hL.
En el caso de vendimias alteradas o mostos particularmente pardos, este tratamiento puede completarse con un aporte de 50 a 100 g/hL de **VINIFICATEUR C**.

MODO DE EMPLEO

En mostos blancos o rosados
VINIFICATEUR N debe ser cuidadosamente diluido en diez veces su peso de agua o mosto. No obstante, y sin que ello sea indispensable, es preferible la preparación con agua.
Añadir al total de volumen a tratar durante el llenado del depósito de fermentación (mosto desfangado) y dejar en contacto durante toda la duración de la fermentación.
En la vinificación de tintos
En caso de podredumbre importante, **VINIFICATEUR N** estabiliza el color. El tratamiento se lleva a cabo desde el primer remontado.

Precauciones de uso:
Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

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**

INGREDIENTES

VINIFICATEUR N está formulado a partir de productos seleccionados por su importante actividad: bentonitas sódicas con una gran capacidad de adsorción de las proteínas y actividades oxidásicas.

PRESENTACIÓN

Sacos de 5 y 20 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar el 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.

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**

SOFRALAB
The Oenological Company