

VINIFICATEUR N

Prevê, em um tratamento, a instabilidade proteica e a da matéria corante.

INTRODUÇÃO

VINIFICATEUR N é um produto de vinificação completo que prepara o futuro de seu vinho. Ele prevê ao mesmo tempo a instabilidade proteica e a da matéria corante.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Regula a velocidade da fermentação com um esgotamento progressivo e total de açúcares, evitando a formação de espuma.
- Limite os fenômenos de oxidação.
- Elimina as proteínas instáveis, descolore os mostos manchados, favoriza a clarificação espontânea do vinho e também sua filtrabilidade.
- Melhora as características organolépticas do vinho,
- Estabiliza a cor dos vinhos tintos.

DOSAGEM

De acordo com o estado sanitário das uvas.

Vinificação champenoise :

Cuvées : de 30 a 80 g/ hL

Tailles : de 50 a 120 g/ hL

Outras vinificações :

Colheitas brancas : de 50 a 100 g/hL

Vinificação de rosados : de 30 a 80 g/hL

Vinificação de tintos : 30 a 80 g/hL.

No caso de colheitas danificadas ou de mostos particularmente manchados, este tratamento pode ser completado pela adição de 50 a 100 g/hL de **VINIFICATEUR C**.

INSTRUÇÕES DE USO

Nos mostos brancos ou rosados

VINIFICATEUR N deve ser cuidadosamente misturado em dez vezes o seu peso de água ou de mosto. Não é indispensável, no entanto, a preparação em água é sempre preferível.

Incorporar na massa no momento do enchimento da cuba de fermentação (mosto decantado), e deixar em contato durante todo o período de fermentação.

Em vinificação de tinto

Em ataques severos de podridão, **VINIFICATEUR N** estabiliza a cor. O tratamento é realizado no momento da primeira remontagem.

Precauções de utilização :

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

159/2015 -1/2

INGREDIENTES

VINIFICATEUR N é formulado a partir de produtos selecionados por terem um alto potencial ativo : Bentonite sódica com uma grande capacidade de absorção de proteínas e de atividade oxidásica.

EMBALAGEM

Saco de 5 e 20 kg.

CONSERVAÇÃO

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

Embalagem aberta : utilizar rapidamente.

A ser utilizado de preferência antes do prazo de validade 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.