

## VINIFICATEUR SR-3D

**Auxiliar de vinificación específico de los vinos rosados.  
Destoxificación - Despigmentación - Desproteización**

### CARACTERÍSTICAS

El **VINIFICATEUR SR-3D** es un auxiliar de vinificación específico de los vinos rosados. El carbón presente en este vinificador elimina las micotoxinas susceptibles de encontrarse en el vino, como la ocratoxina A. El **VINIFICATEUR SR-3D** permite también elaborar vinos rosados de color pálido, con un color estable en el tiempo, mientras mejora la estabilidad proteica de los vinos. Su formulación ha sido propuesta por Daniel Péraldi.

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

El **VINIFICATEUR SR-3D** : el efecto 3 D.

- **Destoxificación** : adsorbe la ocratoxina A presente en los mostos.
- **Despigmentación** : elimina los polifenoles responsables del "pinking" y evita la acentuación de la intensidad colorante con el tiempo.
- **Desproteización** : adsorbe selectivamente las proteínas inestables del mosto, permitiendo limitar las sucesivas intervenciones sobre el mosto.

### APLICACIONES

El **VINIFICATEUR SR-3D** se utiliza antes o durante la fermentación.

### DOSIFICACIÓN

El **VINIFICATEUR SR-3D** se utiliza con dosis de 50 a 70 g/hL según el estado sanitario de la vendimia y la intensidad colorante de la materia prima.

**Producto que contiene carbón. El carbón esta sometido a una reglementacion particular (teneduria de registro de la bodega, momento de incorporacion). Referirse a la reglementacion en vigor.**

Dosis máxima legal según la reglamentación europea vigente: 300 g/hL.

### MODO DE EMPLEO

Preparar una suspensión al 10% con agua

Dejar hinchar durante una hora

Introducir en el tanque antes de adicionar la levadura o durante la fermentación

#### Precauciones de uso:

Para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

## INGREDIENTES

---

**Complejo de montmorillonitas sódicas** con un amplio espectro de absorción que además es selectivo con respecto a las proteínas, a las actividades oxidásicas y a los polifenoles.

**Polivinilpolipirrolidona (PVPP)**. La PVPP elimina los compuestos fenólicos susceptibles de oxidarse o de polimerizarse, comprometiendo así el color, la limpidez y las cualidades organolépticas de los vinos con el tiempo (26%).

**Carbón enológico específico:** adsorbe las micotoxinas (10%).

## PRESENTACIÓN

---

Saco de 1 kg

Saco de 5 kg

## CONSERVACIÓN

---

Conservar el envase lleno, con el sello original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

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

*Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Estàn dadas sin compromiso ni garantía de nuestra parte si las condiciones de utilización se encuentran fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.*