

DIWINE® AFFINAGE

Complesso a base di PVP/PVI per vini rossi fruttati e morbidi

CARATTERISTICHE

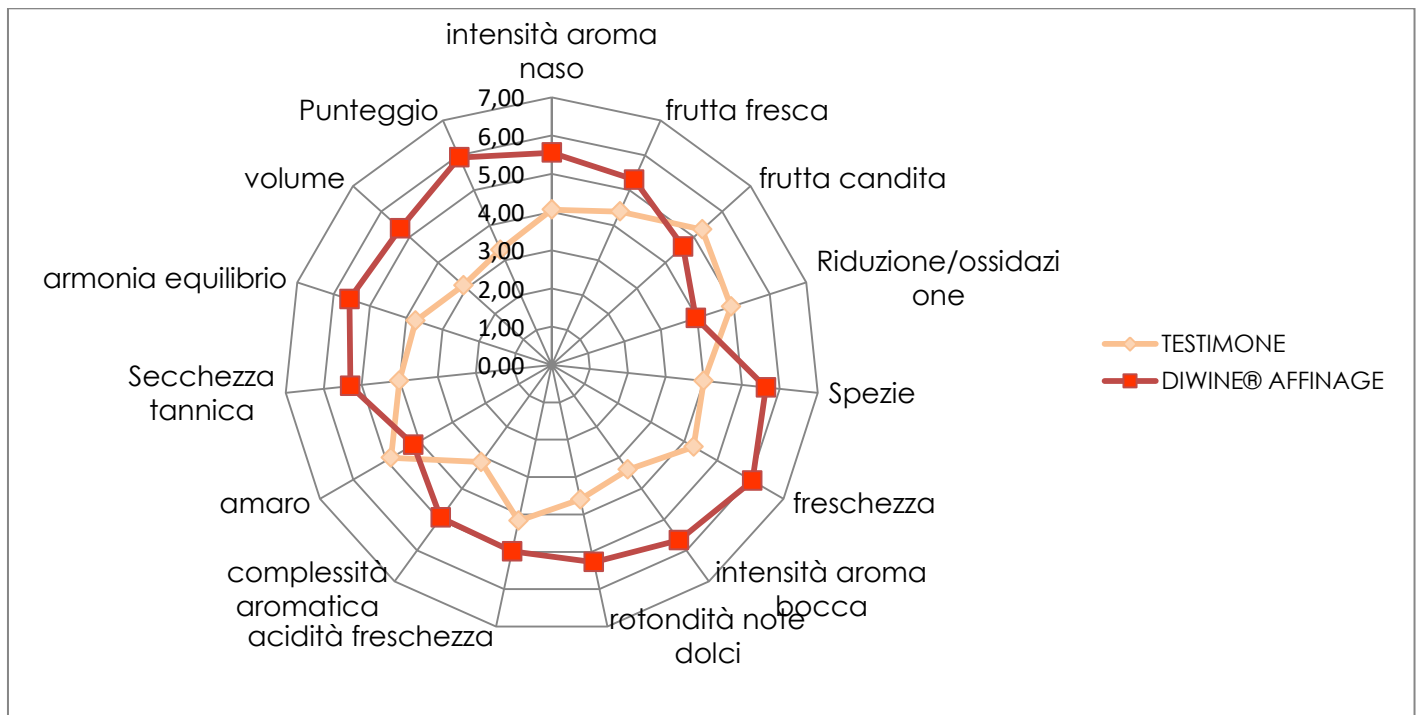
DIWINE® AFFINAGE è un innovante ausiliario d'affinamento. Permette l'eliminazione dei metalli pesanti dal vino, se necessario, ma agisce anche sulla struttura polifenolica dei vini rossi eliminando in modo selettivo dei polifenoli amari ed astringenti.

Inoltre, la presenza di LSI permette durante la loro autolisi di apportare maggiore volume e struttura ai vini.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

La composizione di **DIWINE® AFFINAGE** mira in modo specifico gli acidi fenolici responsabili dell'astringenza dei vini rossi.

DIWINE® AFFINAGE permette anche l'avvolgimento dei tannini e partecipa alla protezione del colore con un effetto colloidale protettore grazie ai polisaccaridi contenuti nel suo formulato.



Prova realizzata su un Syrah 2017 del Languedoc - quantità di DIWINE® AFFINAGE: 20 g/hl

APPLICAZIONI

- **DIWINE® AFFINAGE** si utilizza su vino rosso.

DOSAGGIO

Quantità di utilizzo raccomandate: da 10 a 70 g/hl

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: 250 g/hl

MODALITÀ D'USO

Diluire **DIWINE® AFFINAGE** in 10 volte il suo peso di vino. Omogeneizzare con cura dopo l'aggiunta con il rimontaggio di un volume del serbatoio.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 1 kg e 5 kg

CONSERVAZIONE

Confezione piena, ancora sigillata, al riparo della luce in un ambiente secco ed esente da odori.

Confezione aperta: da utilizzare rapidamente.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.