

AFFIMENTO

Soluzione di gelatine alimentari specialmente studiate per una chiarifica ragionata dei vini rossi.

CARATTERISTICHE

AFFIMENTO è un coadiuvante di chiarifica proteica ottenuto da gelatine alimentari poco idrolizzate di grande purezza.

AFFIMENTO è stato appositamente studiato per la chiarifica dei vini rossi.

AFFIMENTO si è rivelato nelle prove efficace quanto l'albumina d'uovo liquida, permettendo una chiarifica ragionata dei vini rossi e di grande finezza.

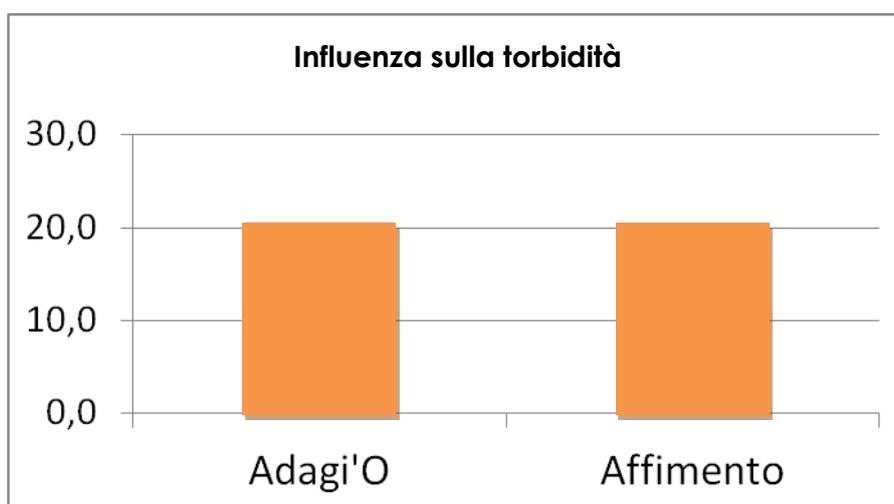
AFFIMENTO è composto da diverse gelatine con differenti gradi d'idrolisi, con pesi molecolari da 80 000 a 140 000 dalton.

Questa ripartizione è stata studiata per ottenere una chiarifica ragionata dei vini, con un'efficacia molto simile a quella osservata con l'albumina d'uovo liquida, gommando i tannini più duri pur rispettando le qualità del vino.

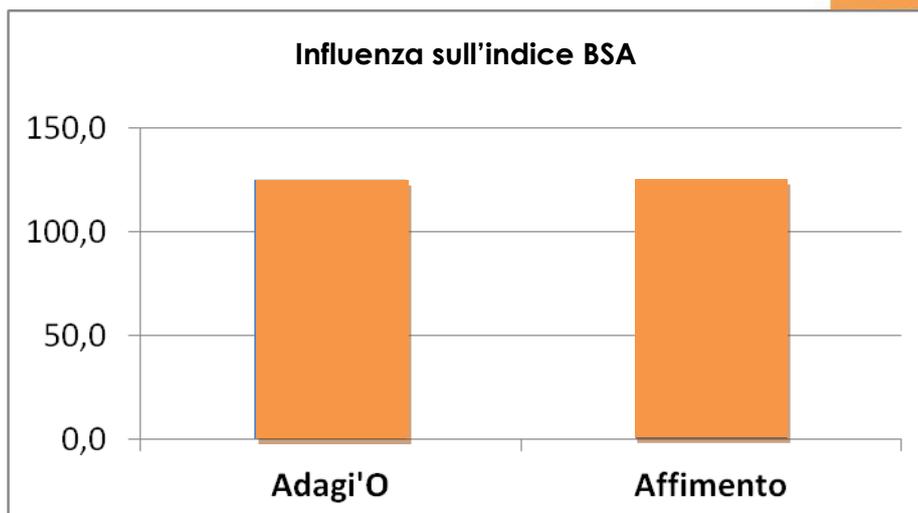
PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Chiarifica dei vini rossi affinati in botte e/o ricchi in polifenoli;
- Eliminazione dei tannini astringenti;
- Rispetto delle qualità organolettiche dei vini.

Prova comparativa su un Bordeaux (Cabernet-Sauvignon/Merlot) dopo 12 mesi d'affinamento in botte, per il quale era stato preventivamente scelto **ADAGI'O** quale chiarifica più appropriata. In questa prova, sono stati utilizzati **AFFIMENTO** ed **ADAGI'O** (albumina d'uovo liquida) alla dose di 5 g/hl di materia attiva (sia 3,5 cl/hl di **ADAGI'O** e 10 cl/hl di **AFFIMENTO**).



La chiarifica è efficace tanto con **ADAGI'O** quanto con **AFFIMENTO**.



L'indice BSA valuta l'astringenza dei vini: più è alto, più sono astringenti i vini. Durante la chiarifica del vino di Bordeaux, **AFFIMENTO** si è comportato allo stesso modo di **ADAGI'O**, gommando l'astringenza nelle stesse proporzioni.

Il procedimento di fabbricazione di **AFFIMENTO** permette di ottenere un prodotto che garantisce un'eccellente chiarifica e una riduzione dell'astringenza.

AFFIMENTO affina i vini.

DOSAGGIO

Da 5 cl/hl a 15 cl/hl.

Sono raccomandate prove preliminari.

MODALITÀ D'USO

Introdurre la soluzione in filo sottile nel vino in movimento omogeneizzando la massa non appena possibile (utilizzo di una pompa dosatrice o di un sistema Venturi).

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

CONFEZIONAMENTO

Da 1 e da 5 litri.

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.