

ARGITIRAGE

Adiuvante di tiraggio studiato per il remuage tradizionale

CARATTERISTICHE

Elaborato partendo da montmorilloniti sodiche naturali, con grado di purezza molto elevato, è un prodotto specifico per il remuage tradizionale. **ARGITIRAGE** è un adiuvante di tiraggio semplice e facile da utilizzare.

La particolare attenzione nella fabbricazione e le innumerevoli sperimentazioni compiute dai nostri enologi, garantiscono un'elevata qualità del prodotto ed un'eccellente costanza dei risultati ottenuti.

PROPRIETA ENOLOGICHE

A contatto con il vino, **ARGITIRAGE** assorbe selettivamente le proteine instabili d'origine vegetale, senza per questo fissare i prodotti derivanti dall'autolisi del lievito (proteine e mannoproteine), che partecipano alla tenuta della schiuma.

ARGITIRAGE è totalmente neutro nei confronti del substrato, caratteristica indispensabile per poter preservare il potenziale aromatico del vino.

ARGITIRAGE dà origine ad un deposito omogeneo, compatto ma non aderente al vetro, leggermente ripartito sui fianchi della bottiglia, in grado di adattarsi a tutte le condizioni di remuage, sia manuale, sia automatizzato. Tale deposito può essere rimosso in sospensione senza rischiare la comparsa di particelle molto fini.

Oenofrance ha messo a punto un protocollo di remuage a disposizione di chi ne farà richiesta.

DOSAGGIO

6 a 8 cL/hL

MODALITA D'USO

ARGITIRAGE POLVERE:

ARGITIRAGE deve essere preparato con un procedimento analogo a quello utilizzato per una bentonite specifica.

Preparare una sospensione al 6% (1 kg in 16 litri) disperdendo a pioggia **ARGITIRAGE**, agitando vigorosamente. Mantenere l'agitazione per almeno un'ora.

La sospensione così ottenuta deve essere utilizzata nelle dodici ore successive.

ARGITIRAGE LIQUIDO:

utilizzare direttamente dopo aver agitato il contenitore.

Aggiunta:

incorporare da 6 a 8 cL/hL, diluiti a metà in acqua, utilizzando un raccordo di collaggio oppure una pompa dosatrice, 30 minuti prima dell'imbottigliamento. Dopo l'aggiunta mantenere il vino in agitazione. Un'addizione preventiva **BOLTANE TIRAGE** migliora il compattamento ed il remuage.

Attenzione: un adiuvante di tiraggio deve flocculare nel vino messo in bottiglia e la qualità del deposito formato dipende essenzialmente dal sistema d'incorporazione al vino da tirare. L'aggiunta d'**ARGITIRAGE** deve quindi essere l'ultima tappa da compiere nel processo di tiraggio.

Precauzioni di uso:

Para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

INGREDIENTI

ARGITIRAGE POLVERE :

Montmorilloniti sodiche naturali 90%

ARGITIRAGE LIQUIDO :

Soluzione al 6% d'argitirage polvere
SO₂ E228 (1-1.5 g/L)

CONFEZIONAMENTO

ARGITIRAGE POLVERE: polvere bianca confezionata in sacchetti di polietilene da 1 kg.

ARGITIRAGE LIQUIDO: confezionato in bidoni da 1 e 10 litri.

CONSERVAZIONE

Confezione integra, ancora sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto e esente da odori. Teme il gelo.

Confezione aperta: da utilizzare rapidamente.

Da utilizzare preferibilmente entro la data riportata sulla confezione.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia poiché 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.