

DIWINE ARÔME

Formulato specifico per limitare l'impatto negativo dei metalli pesanti e per rivelare gli aromi dei vini.

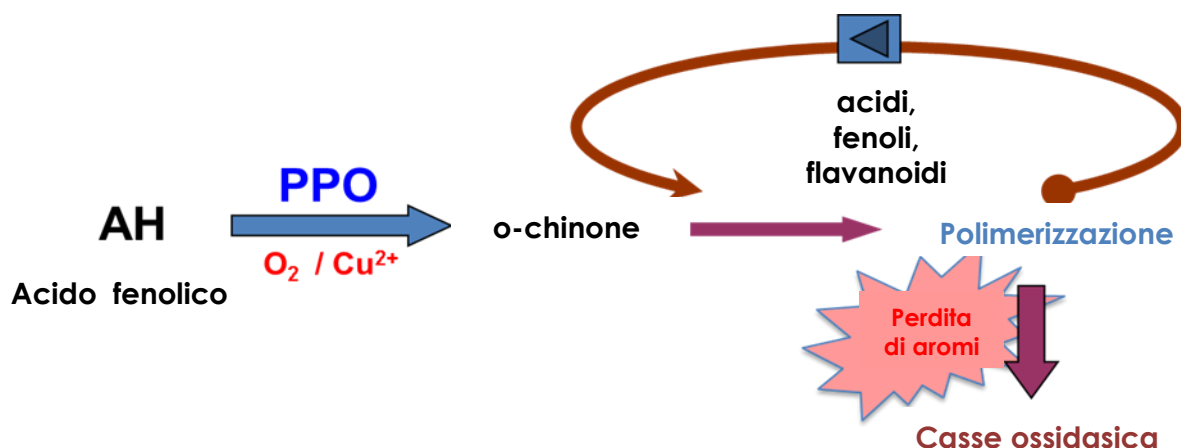
CARATTERISTICHE

DIWINE ARÔME è un ausiliario di vinificazione originale ed innovativo che si presenta sotto forma di polvere di colore chiaro. Grazie alle sue capacità di fissare i metalli pesanti e di limitare le ossidazioni, permette di rivelare meglio gli aromi dei vini.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Le diverse materie attive del formulato operano in sinergia e permettono a **DIWINE ARÔME** di riunire molte proprietà.

- **DIWINE ARÔME** elimina il rame, cofattore essenziale agli enzimi d'ossidazione tipo polifenolossidasi. Pertanto riduce considerevolmente i fenomeni di casse ossidasica che generano una diminuzione dell'intensità aromatica.



AH: acido idrossicinnamico

PPO: polifenolossidasi

Trattato d'enologia, volume 1, Ribéreau-Gayon

- **DIWINE ARÔME** adsorbe in modo selettivo i polifenoli capaci di ossidarsi o di conferire note amare.
- **DIWINE ARÔME** neutralizza la laccasi e rafforza l'attitudine del vino a resistere all'ossidazione.
- **DIWINE ARÔME** libera nel mezzo delle mannoproteine parietali che avranno un ruolo di supporto per gli aromi. Tesi di Samuel Lubbers, Digione, 1993 "Caractérisation des macromolécules d'origine levurienne du vin : étude des interactions avec des substances d'arôme : application à la stabilisation tartrique »

APPLICAZIONI

- **DIWINE ARÔME** è raccomandato nella vinificazione di vini con aromi espressivi o sensibili all'ossidazione.
- **DIWINE ARÔME** si utilizza su mosto appena prima dell'aggiunta dei lieviti.

DOSAGGIO

Per concentrazioni di rame inferiori a 1 mg/l: 30 g/hl di **DIWINE ARÔME**.

Per concentrazioni di rame da 1 mg/l a 3 mg/l: 50 g/hl di **DIWINE ARÔME**.

Per concentrazioni di rame superiori a 3 mg/l: 70 g/hl di **DIWINE ARÔME**

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea : 80 g/hl.

MODALITÀ D'USO

Diluire **DIWINE ARÔME** in 10 volte il suo peso d'acqua, quindi incorporare al mosto dopo l'limpidimento. Omogeneizzare con un rimontaggio.

Precauzioni d'uso:

Il trattamento deve essere riportato nel registro di cantina.

L'attuazione del trattamento è quella di essere la responsabilità di un enologo o di un tecnico qualificato.

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

CONFEZIONAMENTO

Sacchetti 1 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.

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 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.