

DIWINE SR

Formulato specifico per preservare gli aromi e il colore dei vini rosati

CARATTERISTICHE

DIWINE SR è un ausiliario di vinificazione innovativo specificatamente creato per l'elaborazione dei vini rosati. Questo formulato permette di evitare i fenomeni di ossidazioni molto negativi nei vini rosati quindi permette di conservare la freschezza degli aromi e il colore ricercato. Inoltre **DIWINE SR** partecipa alla stabilizzazione dei vini rosati da un punto di vista proteico.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

DIWINE SR presenta diverse proprietà:

- **DIWINE SR** elimina i metalli pesanti, in particolare il rame, responsabile della distruzione delle molecole aromatiche che catalizzano le reazioni d'ossidazione e che conducono all'evoluzione del colore dei vini rosati.
- **DIWINE SR** permette di eliminare i polifenoli responsabili del pinking dei vini bianchi o rosati.

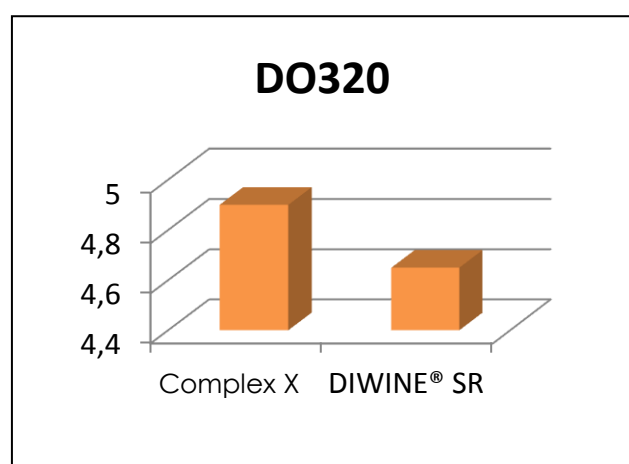
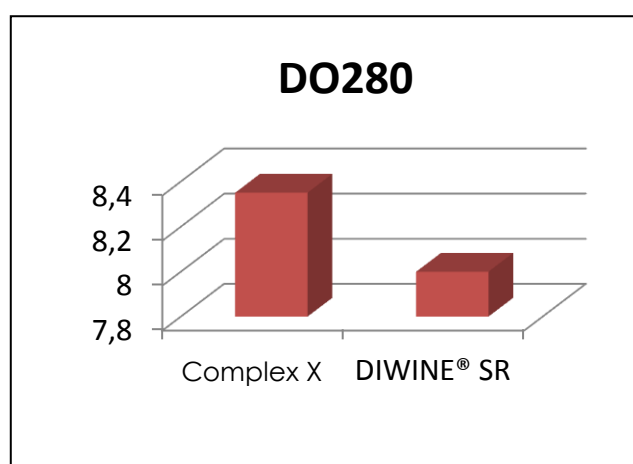


Figura n°1: Prova realizzata su un vino rosato del Languedoc con 50 g/hl di **DIWINE SR**

Sulla D0280 e sulla D0320, che rappresentano rispettivamente i polifenoli totali e quelli ossidabili, ha un effetto maggiore il trattamento con 50 g/hl di **DIWINE SR** che il testimone con **Complex X**.

- **DIWINE SR** reagisce e precipita con i chinoni, evitando così che generino complessi con i polifenoli e/o i composti aromatici provocando una casse ossidasica.
- **DIWINE SR** permette di stabilizzare molto precocemente le proteine responsabili della casse proteica dunque limita i trattamenti curativi tardivi su vino, negativi per le qualità organolettiche.

APPLICAZIONI

- **DIWINE SR** è raccomandato nella vinificazione di vini rosati con aromi espressivi o sensibili all'ossidazione
- **DIWINE SR** si utilizza su mosto rosato dopo l'illimpidimento e appena prima dell'aggiunta dei lieviti.
- Per favorire l'elaborazione di vini rosati aromatici, un inoculo con il lievito **SELECTYS SR** e l'utilizzo di una sostanza nutriente organica come **VIVACTIV ARÔME** sono raccomandati in associazione con **DIWINE SR**.

DOSAGGIO

Dosi d'uso raccomandate: da 20 a 100 g/hl.

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea : 150 g/hl.

MODALITÀ D'USO

Diluire **DIWINE SR** in 20 volte il suo peso d'acqua. Lasciare rigonfiare il prodotto 1 ora quindi agitare vigorosamente prima di aggiungere al mosto chiarificato nel corso di un rimontaggio d'omogeneizzazione.

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.