

# VINIFICATEUR ALPHA

**Adiuvante di vinificazione.**  
**Vinificateur Alpha è un prodotto strategico**  
**per la fermentescibilità dei mosti e la stabilità dei vini.**

## CARATTERISTICHE

La formulazione di **Vinificateur Alpha** si basa sull'incidenza a livello fermentativo d'alcune proprietà della cellulosa microcristallina. L'azione della cellulosa è completata dalla presenza di una bentonite selezionata per la particolare azione purificatrice.

### Composizione:

- Montmorillonite sodica naturale adatta al contatto alimentare.
- Cellulosa microcristallina Food Grade - selezione Oenofrance (grado di polimerizzazione e granulometria specifica).

## PROPRIETA ENOLOGICHE

- Diminuisce la durata della fase di latenza innestando più rapidamente la fermentazione alcolica.
- Aumenta la popolazione del lievito (+15-20%).
- Protegge la membrana cellulare del lievito.
- Favorisce la liberazione di mannoproteine da parte dei lieviti.

**Vinificateur Alpha** è il complemento perfetto ai mosti molto chiarificati (effetto colloidale), ma non si sostituisce agli attivatori di fermentazione a base di azoto ammoniacale e di Vitamina B1 (Tiamina).

L'aggiunta di **Vinificateur Alpha** in mosti molto chiarificati accentua la secrezione naturale di mannoproteine da parte dei lieviti, un fattore che contribuisce alle caratteristiche organolettiche del vino ed alla sua stabilità colloidale.

- Più il mezzo è chiarificato, maggiore è la liberazione di mannoproteine.
- La liberazione di mannoproteine è variabile in funzione del ceppo di lievito utilizzato.
- La cellulosa selezionata da Oenofrance non limita la liberazione di colloidali nel mezzo di fermentazione.

## DOSAGGIO

Da 30 a 60 g/hl di **Vinificateur Alpha**.

La dose di 30 g/hl è sufficiente a saturare il mezzo in particelle di cellulosa; un dosaggio più importante è importante per mosti ottenuti da uve alterate o in cattivo stato sanitario.

## MODALITA D'USO

---

- Preparare una sospensione al 10% in acqua.
- Incorporare nella vasca di fermentazione immediatamente prima dell'aggiunta del lievito.

## CONFEZIONAMENTO

---

Polvere bianco-crema confezionata in sacchetti di polietilene da 5 kg.

## CONFORME AL CODEX OENOLOGIQUE INTERNATIONAL

*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.*