

## VINIFICATEUR SR-3D

Coadiuvante di vinificazione specifico dei vini rosati.

**Detossificazione**  
**Decolorazione**  
**Deproteinizzazione**

### CARATTERISTICHE

Il **Vinificateur SR-3D** è un coadiuvante di vinificazione specifico dei vini rosati. Il carbone presente in questo vinificatore elimina le micotossine che si possono trovare nel vino, come l'ocratossina A. Il **Vinificateur SR-3D** permette di strutturare anche vini rosati di colore pallido, con un colore stabile nel tempo, pur migliorando la stabilità proteica dei vini.

#### Composizione:

- **Complesso di montmorilloniti sodiche** con un spettro di assorbimento insieme ampio e selettivo nei confronti delle proteine, delle attività ossidasiche e dei polifenoli.
- **Polivinilpolipirrolidone (PVPP)**. Il PVPP elimina composti fenolici suscettibili di ossidarsi o di polimerizzarsi compromettendo nel tempo il colore, la limpidezza e le qualità organolettiche dei vini: 26%.
- **Carbone enologico specifico**, assorbe le micotossine: 10%.

### PROPRIETA ENOLOGICHE

Il **vinificateur SR-3D**: l'effetto 3 D.

- **Detossificazione**: assorbe l'ocratossina A presente nei mosti.
- **Decolorazione**: elimina i polifenoli responsabili dell'ingiallimento ed evita l'accentuarsi dell'intensità colorante nel tempo.
- **Deproteinizzazione**: assorbe selettivamente le proteine instabili del mosto permettendo di limitare gli interventi successivi sul vino.

### APPLICAZIONI

Il **vinificateur SR-3D** si utilizza prima o durante la fermentazione.

- Preparare una sospensione al 10% con acqua.
- Lasciare gonfiare per un'ora.
- Incorporare nella vasca prima dell'aggiunta del lievito o durante la fermentazione.

## DOSAGGIO

---

Il **Vinificateur SR-3D** si usa da 50 a 70 g/hL in base alle condizioni sanitarie della vendemmia e l'intensità colorante della materia prima.

**Prodotto contenente carbone. Il carbone è soggetto ad una normativa particolare (tenuta di registri, momento di aggiunta). Consultare la normativa vigente.**

## CONFEZIONAMENTO

---

Polvere confezionata in sacchi da 5 e 1 kg.

## CONSERVAZIONE

---

Conservare non aperto al riparo dall'aria e dalla luce a un massimo di 20°C.

## CONFORME AL CODICE ENOLOGICO INTERNAZIONALE

*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.*