

AFFIMENTO

Solution de gélatines alimentaires spécialement étudiées pour le collage ménagé des vins rouges.

CARACTERISTIQUES

AFFIMENTO est une colle protéique obtenue à partir de gélatines alimentaires peu hydrolysées d'une grande pureté.

AFFIMENTO a été spécialement étudié pour le collage des vins rouges.

AFFIMENTO s'est révélé aussi efficace que l'albumine d'œuf liquide dans les essais en permettant une clarification ménagée des vins rouges et un collage d'une grande finesse.

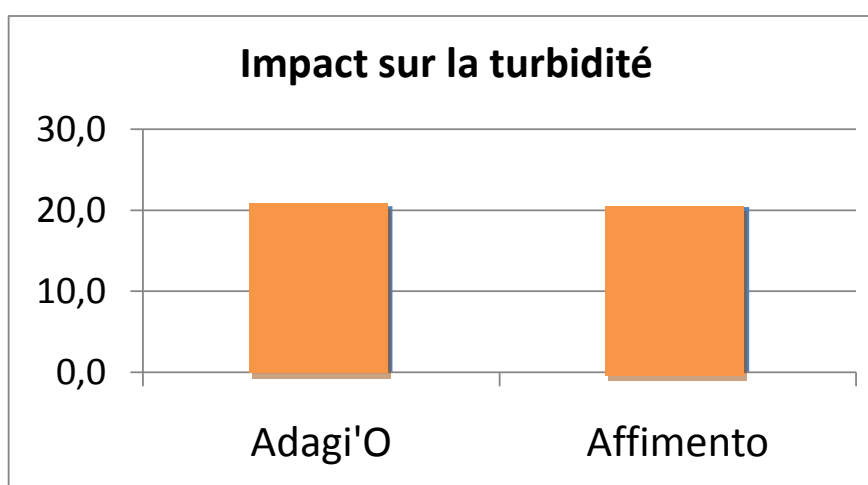
AFFIMENTO est composé de plusieurs gélatines avec des degrés d'hydrolyse différents, avec des poids moléculaires allant de 80 000 à 140 000 daltons.

Cette répartition a été étudiée pour obtenir un collage ménagé des vins, avec une efficacité très proche de celle observée avec l'albumine d'œuf liquide, en gommant les tanins les plus durs tout en respectant les qualités du vin.

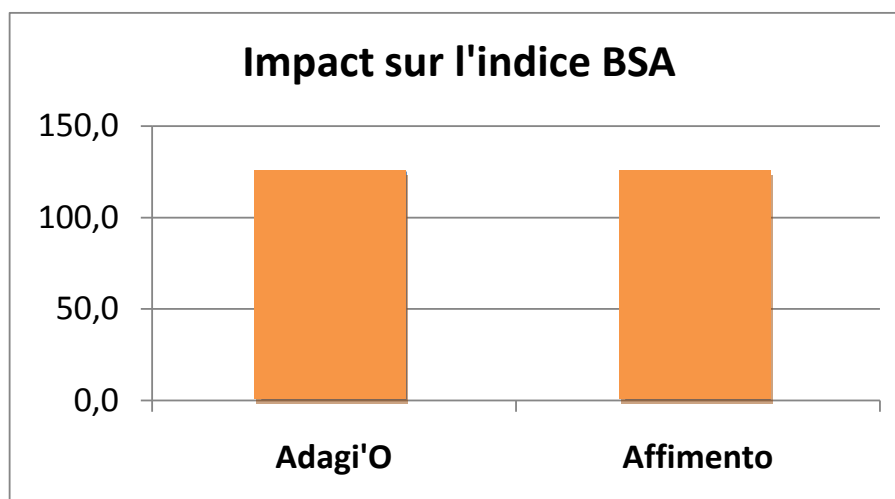
PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Clarification des vins rouges élevés en barriques et / ou riches en polyphénols ;
- Elimination des tanins astringents ;
- Respect des qualités organoleptiques des vins

Essai comparatif sur un Bordeaux (Cabernet-Sauvignon/Merlot) après 12 mois d'élevage en fût, pour lequel il avait été préalablement établi que le collage le plus pertinent était l'**ADAGI'O**. Dans cet essai, **AFFIMENTO** et **ADAGI'O** (albumine d'œuf liquide) ont tous deux été utilisés à la dose de 5 g/hL de matière active (soit 3,5 cL/hL d'**ADAGI'O** et 10 cL/hL d'**AFFIMENTO**).



La clarification est aussi efficace avec **ADAGI'O** qu'avec **AFFIMENTO**.



L'indice BSA évalue l'astringence des vins : plus il est élevé, plus les vins sont astringents. Lors du collage du vin de Bordeaux, **AFFIMENTO** s'est comporté de la même manière que **ADAGI'O**, en gommant l'astringence dans les mêmes proportions.

Le procédé de fabrication de **AFFIMENTO** permet d'obtenir un produit assurant une clarification excellente et un gommage de l'astringence.

Affimento affine les vins.

DOSE D'EMPLOI

Entre 5 cL/hL et 15 cL/hL.

Des essais préalables sont recommandés.

MODE D'EMPLOI

Introduire la solution en un mince filet dans le vin en mouvement en homogénéisant la masse le plus rapidement possible (utilisation de pompe doseuse ou de système de Venturi).

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

1 et 5 L.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

033/2018- 2/2

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.oenofrance.com