

VINIFICATEUR N

Prévient, en un traitement, l'instabilité protéique et celle de la matière colorante.

INTRODUCTION

VINIFICATEUR N est un produit de vinification complet qui prépare l'avenir de votre vin. Il prévient à la fois l'instabilité protéique et celle de la matière colorante.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Régularise la vitesse de fermentation, avec un épuisement progressif et total des sucres, en évitant la formation de mousse.
- Limite les phénomènes d'oxydation.
- Elimine les protéines instables, décolore les moûts tachés, favorise la clarification spontanée des vins, ainsi que leur filtrabilité.
- Améliore les caractères organoleptiques des vins,
- Stabilise la couleur des vins rouges.

DOSE D'EMPLOI

Selon l'état sanitaire des raisins.

Vinification champenoise :

Cuvées : de 30 à 80 g/ hL

Tailles : de 50 à 120 g/ hL

Autres vinifications :

Vendanges blanches : de 50 à 100 g/hL

Vinification en rosé : de 30 à 80 g/hL

Vinification en rouge : 30 à 80 g/hL.

Dans le cas de vendanges abîmées ou de moûts particulièrement tâchés, ce traitement peut être complété par l'apport de 50 à 100 g/hL de **VINIFICATEUR C**.

MODE D'EMPLOI

Sur des moûts blancs ou rosés

VINIFICATEUR N doit être soigneusement délayé dans dix fois son poids d'eau ou de moût. Sans être indispensable, la préparation à l'eau est toujours préférable.

Incorporer à la masse lors du remplissage de la cuve de fermentation (moût débourbé), et laisser en contact pendant toute la durée de la fermentation.

En vinification en rouge

Lors d'attaques importantes de pourriture, **VINIFICATEUR N** stabilise la couleur. Le traitement s'effectue lors du premier remontage.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

VINIFICATEUR N est formulé à partir de produits choisis pour leur activité importante : Bentonites sodiques avec une grande capacité d'absorption des protéines et des activités oxydasiques.

CONDITIONNEMENT

Sac de 5 et 20 kg.

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.