

DIWINE® SR

Formulation spécifique pour préserver les arômes et la couleur des vins rosés

CARACTERISTIQUES

DIWINE SR est un auxiliaire de vinification novateur spécialement conçu pour l'élaboration des vins rosés. Cette formulation permet d'éviter les phénomènes d'oxydations très préjudiciables aux vins rosés et permet ainsi de conserver la fraîcheur des arômes et la couleur souhaitée. De plus **DIWINE SR** participe à la stabilisation des vins rosés d'un point de vue protéique.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

DIWINE SR rassemble plusieurs propriétés :

- **DIWINE SR** élimine les métaux lourds, notamment le cuivre, responsable de la destruction des molécules aromatiques et catalysant les réactions d'oxydation conduisant à l'évolution de la teinte des vins rosés.
- **DIWINE SR** permet d'éliminer les polyphénols responsables du pinking des vins blancs ou rosés.

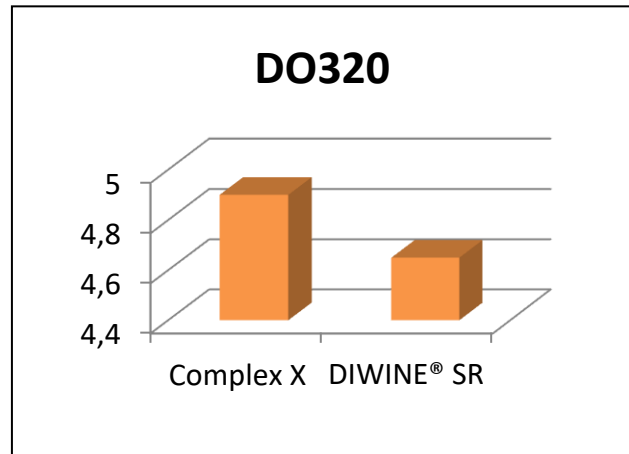
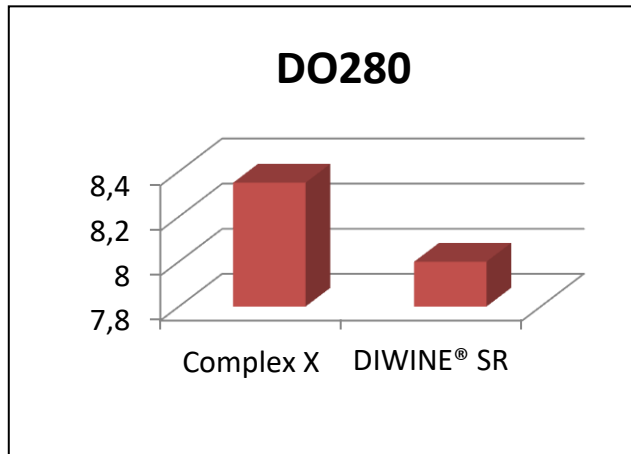


Figure n°1 : Essai réalisé sur un vin de rosé du Languedoc à 50 g/hL avec le **DIWINE SR**

Un traitement à 50 g/hL avec DIWINE SR a un impact supérieur à la référence sur la D0280 et la D0320, représentant respectivement les polyphénols totaux et les polyphénols oxydables.

- **DIWINE SR** réagit et précipite avec les quinones, évitant ainsi qu'elles n'engendrent des complexes avec les polyphénols et/ou les composés aromatiques en provoquant une casse brune.

- **DIWINE SR** permet de stabiliser très précocement les protéines responsables de la casse protéique et limite donc les traitements curatifs tardifs sur vin préjudiciable aux qualités organoleptiques.

APPLICATIONS

- **DIWINE SR** est recommandé lors de la vinification de vins rosés aux arômes expressifs ou sensibles à l'oxydation
- **DIWINE SR** s'utilise sur moût rosé après débouillage et juste avant l'ajout des levures.
- Pour favoriser l'élaboration de vins rosés aromatiques, un levurage avec **SELECTYS SR** et l'utilisation d'un nutriment organique tel que **VIVACTIV ARÔME** est recommandé en association avec **DIWINE SR**.

DOSE D'EMPLOI

Doses d'utilisation recommandées de 20 à 100 g/hL.

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 150 g/hL.

MODE D'EMPLOI

Diluer **DIWINE SR** dans 20 fois son poids d'eau. Laisser gonfler le produit 1 heure puis agiter vigoureusement avant d'ajouter au moût clarifié au cours d'un remontage d'homogénéisation.

Précaution d'utilisation :

Le traitement doit faire l'objet d'une inscription dans le registre de cave.

La mise en œuvre du traitement est placée sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié.

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 et 5 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.

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.