

# VINIFICATEUR SR

**Adjuvant de vinification spécifique des vins rosés, pour une couleur plus stable.  
Agent de prévention du *pinking* des vins blancs.**

## INTRODUCTION

**VINIFICATEUR SR** est le fruit d'une étude menée par Daniel Péraldi sur la couleur et l'évolution de la teinte des rosés de Provence, ainsi que sur le phénomène de «*pinking*» dans certains vins blancs. **VINIFICATEUR SR** évite une accentuation de l'intensité colorante et assure une meilleure stabilité de la couleur, tout en préservant les qualités organoleptiques du vin.

## PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Élimine les polyphénols responsables du jaunissement,
- Adsorbe sélectivement les protéines instables,
- Évite l'accentuation de l'intensité colorante au cours du temps,
- Assure une meilleure stabilité de la couleur dans le temps,
- Préserve les qualités organoleptiques,
- Supprime les goûts âpres et amers.

## APPLICATIONS

**VINIFICATEUR SR** s'utilise avant, pendant ou après vinification selon l'effet désiré.

## DOSE D'EMPLOI

**VINIFICATEUR SR** s'emploie de 40 à 100 g/hL selon l'état sanitaire de la vendange et l'intensité colorante de la matière première.

Dose maximale légale selon la réglementation en vigueur : 240 g/hL.

## MODE D'EMPLOI

Préparer une suspension à 10% avec de l'eau,

Laisser gonfler une heure, Incorporer dans la cuve avant le levurage ou sur un vin après soutirage.

### Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## CONDITIONNEMENT

Sac de 1, 5 et 15 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.*

**325/2019 –1/1**