

MANUAL DE USO

Affimento



Solución de gelatinas alimentarias especialmente estudiada para el encolado controlado de vinos tintos.

Affimento es una cola proteica obtenida a partir de gelatinas alimentarias poco hidrolizadas de gran pureza. **Affimento** ha sido especialmente estudiado para el encolado de los vinos tintos. **Affimento** ha demostrado ser tan eficaz como la albúmina de huevo líquida en los ensayos efectuados, al permitir una clarificación controlada de los vinos tintos y un encolado muy delicado.

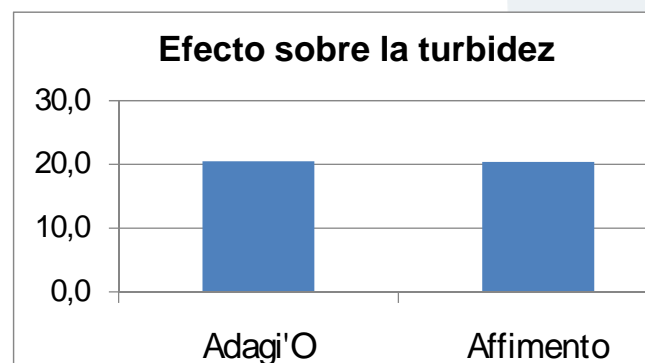
Características

Affimento está compuesto por varias gelatinas con diferentes grados de hidrólisis, con unos pesos moleculares que van de los 80 000 hasta los 140 000 Dalton. Esta distribución ha sido estudiada para obtener un encolado controlado de los vinos, con una eficacia muy parecida a la observada con la albúmina de huevo líquida, al eliminar los taninos más duros al mismo tiempo que respeta las cualidades del vino.

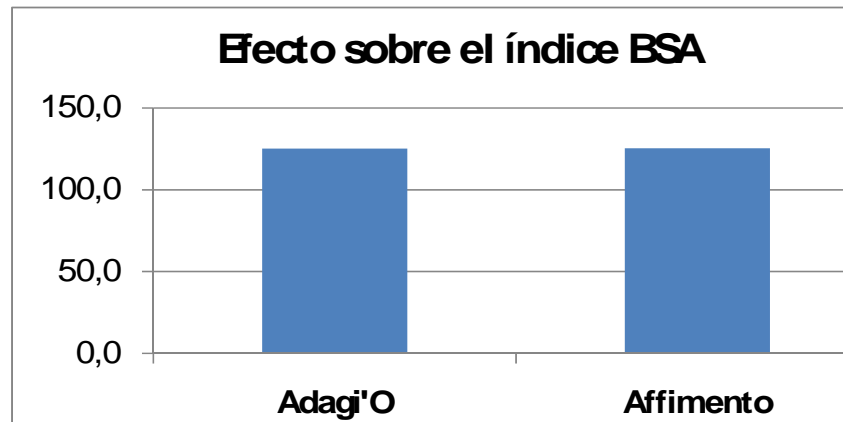
Propiedades

- Clarificación de los vinos tintos criados en barricas y/o ricos en polifenoles.
- Eliminación de los taninos astringentes ;
- Respeto de la cualidades organolépticas de los vinos.

Ensayo comparativo con un Burdeos (Cabernet-Sauvignon/Merlot) tras 12 meses de crianza en barrica, para el que previamente se había establecido que el encolado más adecuado era el Adagi'O. En este ensayo, tanto **Affimento** como **Adagi'O** (albúmina de huevo líquida) fueron empleados utilizando dosis de 5g/hL de materia activa (es decir 3,5cL/hL de Adagi'O y 10cL/hL de Affimento).



La clarificación fue tan eficaz con Adagi'O como con **Affimento**.



El índice BSA evalúa la astringencia de los vinos: cuanto más elevado es, más astringentes son los vinos. En el encolado del vino de Burdeos, **Affimento** actuó de la misma manera que Adagi'O al eliminar la astringencia en las mismas proporciones.

El proceso de fabricación de **Affimento** permite obtener un producto que asegura una excelente clarificación y la eliminación de la astringencia. Affimento afina los vinos.

Modo y dosis de empleo

Introducir la solución poco a poco en el vino en movimiento y homogeneizar la masa lo antes posible (utilizar una bomba dosificadora o un sistema venturi).
Dosis de empleo: entre 3cL/hL y 8cL/hL. Se recomienda efectuar ensayos previos.

Presentación

Solución envasada en recipientes de 1L y en bidones de 5L.

Conservación

Consérvese a baja temperatura, pero superior a los 10°C, para evitar un congelamiento irreversible.

Producto conforme a las normas del CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL.