AFFIMENTO

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

CARACTERÍSTICAS

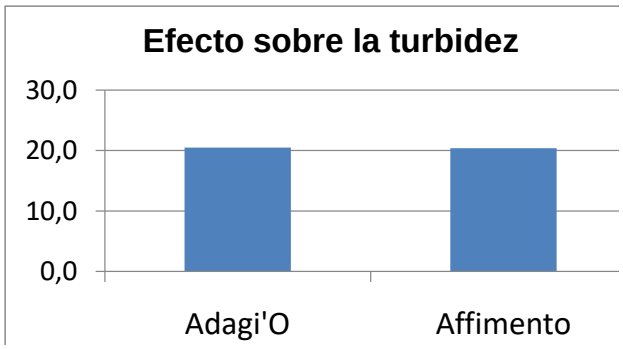
AFFIMENTO es una cola proteica obtenida a partir de gelatinas alimentarias poco hidrolizadas de gran pureza. **AFFIMENTO** ha sido especialmente estudiado para el encolado de los vinos tintos. **AFFIMENTO** ha demostrado ser tan eficaz como la albúmina de huevo líquida en los ensayos efectuados, al permitir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

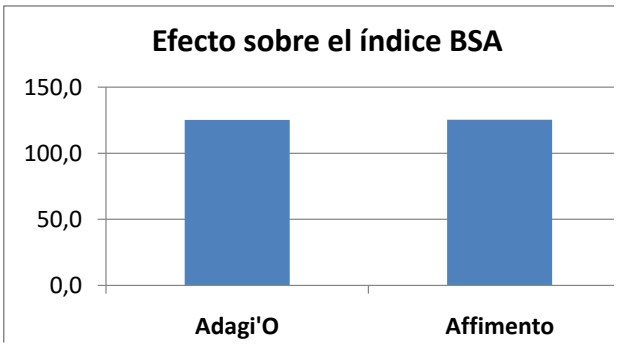
AFFIMENTO está compuesto por varias gelatinas con diferentes grados de hidrólisis, con unos pesos moleculares que van de los 80 000 hasta los 140 000 daltones.
Esta distribución ha sido estudiada para obtener un encolado controlado de los vinos, con una eficacia muy parecida a la observada con la albúmina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

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Clarificación de los vinos tintos criados en barricas y/o ricos en polifenoles;
- Eliminación de los taninos astringentes;
- Respeto de las 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** se comportó 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.

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**

DOSIFICACIÓN

Entre 5 cL/hL y 15 cL/hL.
Se recomienda efectuar ensayos previos.

MODO 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).

Precauciones de uso:
Para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

5 L.

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están dadas sin compromiso ni garantía de nuestra parte si las condiciones de utilización se encuentran fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.

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**