

## DIWINE ARÔME

Formulación específica para limitar el impacto negativo de los metales pesados y revelar los aromas del vino

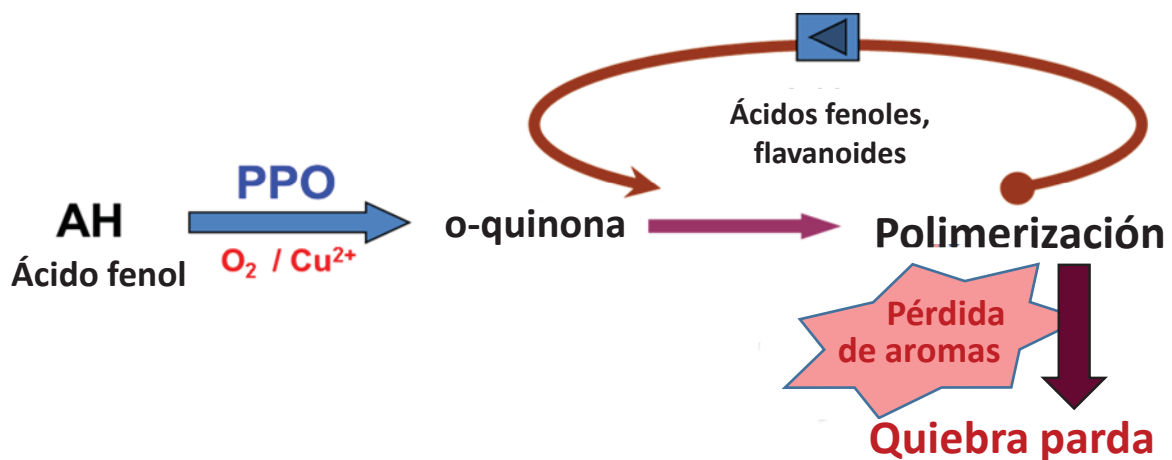
### CARACTERÍSTICAS

**DIWINE ARÔME** es un auxiliar para la vinificación, original e innovador, que se presenta en forma de polvos de color claro. Su capacidad para fijar los metales pesados y limitar los fenómenos de oxidación, permiten una mejor revelación de los aromas del vino.

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Los distintos compuestos activos de la formulación de **DIWINE ARÔME** actúan sinérgicamente para desplegar todo un conjunto de propiedades.

- **DIWINE ARÔME** elimina el cobre, cofactor esencial para las enzimas de oxidación tipo polifenoloxidasas. Ello permite reducir considerablemente los fenómenos de quiebra parda que provocan una disminución de la intensidad aromática.



**AH:** Ácido hidroxicinámico

**PPO:** Polifenoloxidasa

Tratado de Enología, tomo 1, Ribereau Gayon

- **DIWINE ARÔME** adsorbe selectivamente los polifenoles susceptibles de oxidarse o de aportar amargor.
- **DIWINE ARÔME** neutraliza la lacasa y refuerza la aptitud del vino para resistir la oxidación.
- **DIWINE ARÔME** libera al medio manoproteínas parietales que actuarán como soporte de aromas. Tesis doctoral de Samuel Lubbers, Dijon, 1993: «Caracterización de las macromoléculas de las levaduras en el vino: estudio de las interacciones con las sustancias aromáticas: aplicación para la estabilización tartárica».

## APLICACIONES

---

- **DIWINE ARÔME** está recomendado en la vinificación de vinos con aromas expresivos o sensibles a la oxidación.
- **DIWINE ARÔME** se utiliza en el mosto, justo antes de inocular las levaduras.

## DOSIS

---

Para concentraciones de cobre inferiores a 1 mg/L: 30 g/hl de **DIWINE ARÔME**.

Para concentraciones de cobre entre 1 mg/l y 3 mg/l: 50 g/hl de **DIWINE ARÔME**.

Para concentraciones de cobre superiores a 3 mg/L: 70 g/hl de **DIWINE ARÔME**

Dosis máxima legal según la reglamentación europea vigente : 80 g/hl.

## MODO DE EMPLEO

---

Diluir **DIWINE ARÔME** en 10 veces su peso de agua y añadir al mosto después del desfangado. Llevar a cabo un remontado de homogenización.

### Precauciones de uso:

El tratamiento debe anotarse en el libro de registro de bodega correspondiente.

La aplicación del tratamiento debe ser la responsabilidad de un enólogo o un técnico cualificado.

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

## PRESENTACIÓN

---

Bolsas de 1kg y de 5 kg

## CONSERVACIÓN

---

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

Utilizar preferentemente antes de la FLUO que figura en el envase.

*La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.*