

**Traitement
préventif et
curatif de
l'oxydation et
de la casse
protéique des
vins blancs
ou rosés.**

Vinificateur C

Le **Vinificateur C** répond aux exigences actuelles d'élaboration des vins blancs et rosés en permettant d'intervenir vite, simplement, en une fois avec le maximum d'efficacité. Sa formulation a été établie à partir de matières premières bien définies, d'une qualité suivie.

Composition :

<u>Bentonite</u>	-Indice de gonflement spécifique : 15 cm ³ /g -Surface d'absorption : 400 m ² /g -Capacité d'échange des cations : 80 meq/100g -Adsorption des protéines : 80%
<u>Caséine</u>	-pH : 7,5 à 8,2 en solution à 10% -Protéines >88% -Relargage < 3% -Bonne aptitude à former un réseau

Propriétés :

Le **Vinificateur C** s'utilise pour préparer les jus, pendant la fermentation ou sur vins.

- Il permet d'obtenir et de maintenir une couleur franche ;
- Il favorise l'élimination de la polyphénoloxydase fixée ;
- Il permet de maîtriser l'intensité de la matière colorante ;
- Il améliore la stabilité protéique.

Applications :

Cas d'une extraction de jus de bonne qualité :

- enzymiser dès que possible pour aider le débourbage avec **Enzym'Poudre GLO/uc** ;
- incorporer le **Vinificateur C** en une fois, lors du soutirage du moût avant fermentation ;
- laisser en contact pendant toute la fermentation.

Cas de jus chargés, altérés et/ou riches en polyphénols :

- enzymiser dès que possible les jus avec **Enzym'Poudre GLO/uc** ;
- ajouter **Vinificateur C** pour assurer un débourbage complet ;
- à la mise au clair, avant fermentation, incorporer une nouvelle dose de **Vinificateur C** ;
- laisser en contact pendant toute la fermentation.

Cas d'un vin fini :

Pour parfaire la stabilité protéique et celle de la couleur, utiliser **Vinificateur C** lors d'un remontage, en homogénéisant.

Mode et doses d'emploi :

Délayer à froid **Vinificateur C** dans dix fois son poids d'eau, de moût ou de vin.

- Vendanges saines ou vinification vins de base : 30 à 50 g/hl
- Vendanges altérées : 80 à 100 g/hl

Présentation :

Sac de 1, 5 et 25 kg.