

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

Vinificateur SR

Le **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. Le **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.

Composition :

- **Complexe de montmorillonites sodiques** avec un spectre d'absorption à la fois large et sélectif vis à vis des protéines, des activités oxydatives et des polyphénols.
- **Polyvinylpyrrolidone (PVPP)**, pour éliminer des composés phénoliques susceptibles de s'oxyder ou de se polymériser, compromettant ainsi dans le temps la couleur, la limpidité et les qualités organoleptiques des vins (33 %).

Propriétés :

Le Vinificateur SR :

- ❖ Elimine les polyphénols responsables du jaunissement,
- ❖ Adsorbe sélectivement les protéines instables,
- ❖ Evite 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 :

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

- Préparer une suspension à 10% avec de l'eau,
- Laisser gonfler une heure,
- Incorporer dans la cuve avant le levurage, pendant la fermentation ou sur un vin après soutirage

Doses d'emploi :

Le **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.

Présentation :

Poudre blanche conditionnée en sachets polyéthylène de 5 et 1 kg.
Conserver non ouvert, à l'abri de l'air et de la lumière, à 20°C maximum.
DLUO deux ans.