

DIWINE ARÔME

Formulation spécifique pour limiter l'impact négatif des métaux lourds et révéler les arômes des vins.

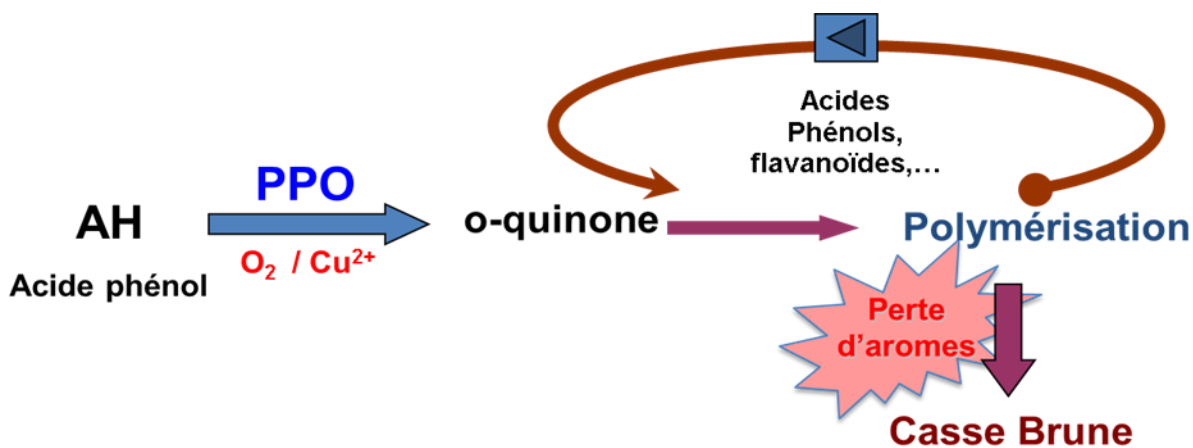
CARACTERISTIQUES

DIWINE ARÔME est un auxiliaire de vinification original et innovant se présentant sous la forme d'une poudre de couleur claire. Sa capacité à fixer les métaux lourds et à limiter les oxydations lui permet de mieux révéler les arômes des vins.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Les différentes matières actives de la formulation agissent en synergie et permettent à **DIWINE ARÔME** de réunir plusieurs propriétés.

- **DIWINE ARÔME** contient naturellement des acides aminés et des vitamines ce qui facilite le déroulement des fermentations
- **DIWINE ARÔME** élimine le cuivre, co-facteur essentiel aux enzymes d'oxydation type polyphénols oxydase. Cela réduit donc considérablement les phénomènes de casse brune qui engendrent une diminution de l'intensité aromatique.



AH : Acide hydroxycinnamique
PPO : Polyphénoloxydase

Traité d'œnologie, tome 1, Ribereau Gayon

- **DIWINE ARÔME** adsorbe sélectivement les polyphénols susceptibles de s'oxyder ou d'apporter de l'amertume.
- **DIWINE ARÔME** neutralise la laccase et renforce l'aptitude du vin à résister à l'oxydation.

- **DIWINE ARÔME** libère dans le milieu des mannoprotéines pariétales qui vont avoir un rôle support d'arômes. Thèse de Samuel Lubbers, Dijon, 1993 « Caractérisation des macromolécules d'origine levurienne du vin : étude des interactions avec des substances d'arôme : application à la stabilisation tartrique ».

APPLICATIONS

- **DIWINE ARÔME** est recommandé lors de la vinification de vins aux arômes expressifs ou sensibles à l'oxydation.
- **DIWINE ARÔME** s'utilise sur moût juste avant l'ajout des levures.

DOSE D'EMPLOI

Pour des teneurs en cuivre inférieures à 1mg/L : 30g/hl de **DIWINE ARÔME**.

Pour des teneurs en cuivre de 1mg/l à 3 mg/l : 50g/hl de **DIWINE ARÔME**.

Pour des teneurs en cuivre supérieures à 3mg/L : 70g/hl de **DIWINE ARÔME**

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 80g/hl.

MODE D'EMPLOI

Diluer **DIWINE ARÔME** dans 10 fois son d'eau, puis incorporer au moût après débouillage. Homogénéiser par un remontage.

Précaution d'utilisation :

Le traitement doit faire l'objet d'une inscription dans le registre de cave.

La mise en œuvre du traitement est placée sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié.

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 kg et 5 kg

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.