

AFFINOCOL

Gelatina líquida

CLARIFICACIÓN Y SUAVIZADO DE LOS VINOS TINTOS AROMÁTICOS

CARACTERÍSTICAS

- ◆ **AFFINOCOL** es una solución de gelatinas de origen porcino seleccionadas especialmente para clarificar los vinos tintos aromáticos. Su modo de elaboración le confiere un alto grado de pureza y estabilidad.
- ◆ **AFFINOCOL** es una gelatina poco hidrolizada. Su estructura molecular se caracteriza por unas largas cadenas que le confieren un gran poder de clarificación del vino, favoreciendo al mismo tiempo su fineza.
- ◆ **AFFINOCOL** está adaptado para la clarificación de vinos tintos afrutados de estructura débil a mediana. Suaviza los vinos preservando su equilibrio aromático.
- ◆ **AFFINOCOL** es una gelatina en solución que contiene 100 g/L de gelatina activa.

TRAZABILIDAD – ENVIRONNEMENT

- ◆ Trazabilidad : el número de lote, presente en todos los embalajes de **AFFINOCOL**, permite seguir tanto el plan de trazabilidad ascendiente (origen del producto) como el descendiente (hasta el usuario).
- ◆ La manipulación de **AFFINOCOL** no conlleva ningún peligro para el usuario. No obstante, para las personas sensibles al SO₂, este producto contiene aproximadamente 4 g/L de SO₂.

DOSIFICACIÓN

- ◆ **Vins tintos** : De 2 a 8 cL/hL (o sea de 20 a 80 mL/hL o de 200 a 800 mL/1000L). Esto es 1 litro por 50 hL a 12,50 hL.
- ◆ Para obtener un resultado óptimo aconsejamos realizar siempre ensayos previos.

MODO DE EMPLEO

- ◆ **AFFINOCOL** está a punto para su uso. Debe ser añadido lentamente con la ayuda de una bomba dosificadora o de un dispositivo para clarificantes (DOSACOL), en el transcurso de un remontado.
- ◆ Airear bien el vino antes de proceder a su clarificación.

PRESENTACIONES

- ◆ Garrafa de 20 litros.

CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar el envase lleno, sin abrir, en perfecto estado, resguardado de la luz, en un lugar seco, sin olores y alejado del hielo.
- ◆ Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están indicadas sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda dentro de nuestro control. Estas informaciones no leberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documents esta la propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.