PRODUCTOS PARA LA CLARIFICACIÓN

ORIGIN CAPTUR

Producto específico para la clarificación (PVP/PVI): quelante de metales pesados

Disminución de la concentración de metales pesados	**Facilita la fermentación alcohólica**	**Limita la oxidación del mosto y el vino**

OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- **ORIGIN CAPTUR** sustituye eficazmente los métodos tradicionales de eliminación del hierro y el cobre con ferrocianuro de potasio o fitato de calcio.

DOSIS

5 a 50 g/hL.
Es necesario llevar a cabo ensayos previos para determinar la dosis óptima.

Dosis máxima legal según la reglamentación vigente: 50 g/hL

PRESENTACIÓN

1 KG

CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
No congelar.
Una vez abierto el envase: utilizar rápidamente.

MODO DE EMPLEO

Eliminación del hierro: la quelación solo puede tener lugar si el hierro se encuentra en forma férrica. Para una eficacia máxima se recomienda encarecidamente realizar una aireación antes de añadir **ORIGIN CAPTUR** para favorecer el paso de la forma ferrosa Fe^{2+} a la forma férrica Fe^{3+}.

Diluir **ORIGIN CAPTUR** en 10 veces su peso de agua. Añadir al mosto o al vino y homogeneizar durante al menos 15 minutos en circuito cerrado (aspiración por el fondo del depósito y retorno por la parte superior).

Precauciones de uso:
Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en 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.

SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30

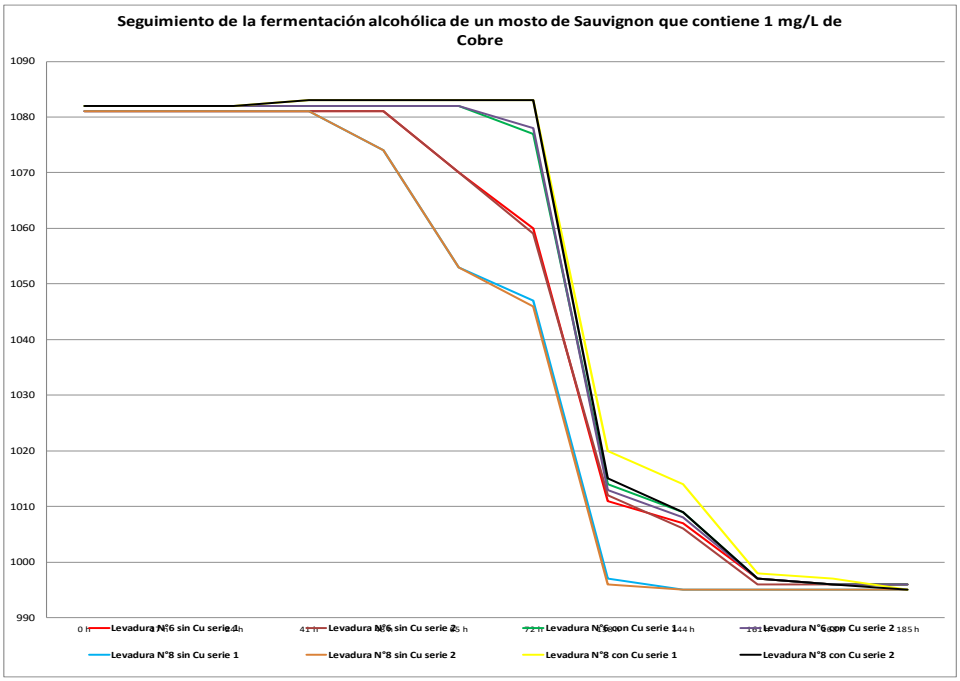
MARTIN VIALATTE

ORIGIN CAPTUR

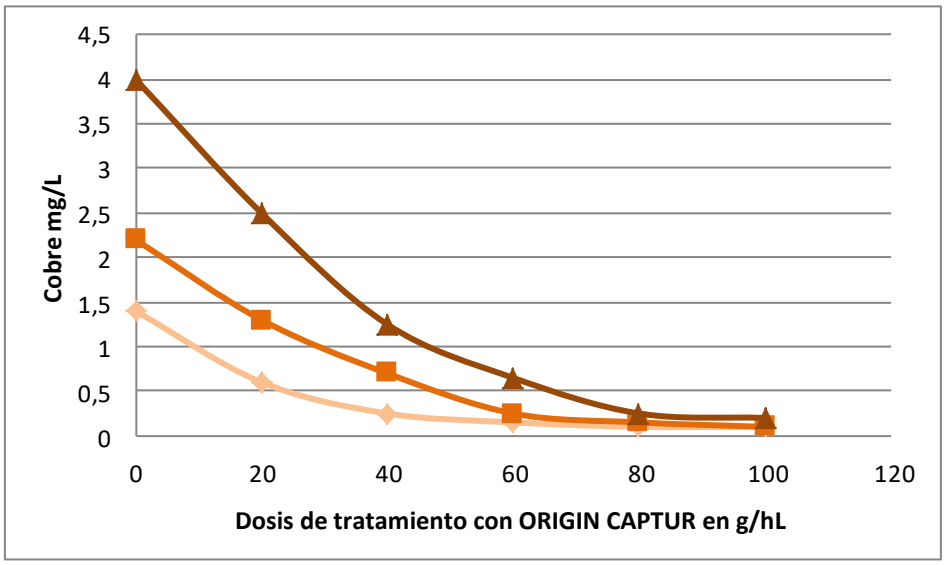
RESULTADOS DE LOS ENSAYOS

Impacto de los metales pesados en el mosto y el vino

Impacto del cobre sobre la fase de latencia



<u>Figura 1</u>: Impacto de una concentración «natural» moderada de cobre (1 mg/L) sobre la fermentación de un mosto de Sauvignon inoculado con una levadura sensible N°8 y una levadura resistente N°6.



<u>Figura 2</u>: Impacto de ORIGIN CAPTUR a distintas dosis sobre 3 vinos con una concentración inicial de cobre de 1.4 mg/L, 2.2 mg/L y 4 mg/L.

La dosis de 50 g/hL (dosis máxima legal) permite una disminución por debajo de 1 mg/L de cobre, incluso en el vino con una mayor concentración inicial.

SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30