

Description du produit

Vinpur Special® est connu et caractérisé par l'action douce et sélective de la caséine du lait lors du collage. Vinpur Special®, préparation caséine du lait à structure macro-poreuse de pouvoir floculant et efficacité élevée, fruit d'un développement technologique spécifique ne provoque aucune modification des paramètres analytiques du vin tout en favorisant une importante amélioration des caractères organoleptiques, tels que couleur, limpidité et structure aromatique. Ces modifications positives confèrent à votre vin un caractère et une limpidité optimale.

But du traitement

Les techniques de vinification modernes (mécanisation de la vendange, presse continue, pressurage etc.) libèrent des quantités plus importantes de composés astringents ou amers, difficiles à éliminer dans le vin fini et qui au fur et à mesure de la garde provoquent l'apparition de défauts gustatifs. Les vins riches en tanins responsables d'amertume ou d'astringence sont de moins en moins appréciés. Vinpur Special® élimine de tels défauts. Vinpur Special® offre une grande sécurité sur le plan hygiénique grâce à un dosage direct ne nécessitant aucune «pré-dissolution».

Produit et effet

Vinpur Special® ne demande aucun adjuvant de filtration supplémentaire. Pratiquement aucune montée en pression ne se produit au cours de la filtration. Un très bon rendement de filtration est assuré après sédimentation des flocons. Vous obtenez un filtrat parfaitement limpide.

Ce que permet Vinpur Special®

- Pas de conséquences négatives sur l'extrait et la structure aromatique.
- Adsorption des substances responsables de piqûre acétique (issues de vendanges pourries, botrytisées ou gelées), lorsque le taux d'acidité volatile réglementaire n'a pas dépassé.
- Adsorption des composés responsables d'un besoin accru en SO₂.
- Avantageux par son faible adsorption des pigments colorés des vins rouges.
- Adsorbe les substances astringentes et amères à l'origine de défauts gustatifs.

Dosage et mode d'emploi

Le dosage recommandé dépend principalement du besoin nécessaire à l'harmonisation du vin, tout spécialement comme dernier polissage avant embouteillage. Dosage: De 5 à 60 g/hl selon les essais préalables et le but du traitement. Si besoin, un dosage plus élevé est possible sans risque d'accident de surcollage. De manière générale, les vins qui doivent être traités avec Vinpur Special®, doivent tout d'abord subir un soutirage. Le dosage déterminé au laboratoire lors des essais préalables est directement incorporé et remué énergiquement dans la cuve sans qu'une pré-dissolution ou régénération soit nécessaire. Agiter de manière intensive pendant 20 à 30 minutes afin que Vinpur Special® se répartisse dans toute la masse de manière uniforme. Laisser reposer 2 à 3 heures et mélanger à nouveau 20 à 30 minutes avant de laisser la cuve reposer toute une nuit. Les propriétés stabilisatrices du collage interviennent directement après le traitement avec Vinpur Special®. L'efficacité du traitement est visible immédiatement après filtration.

Stockage

Stocker Vinpur Special® au frais et à l'abri de l'humidité et des odeurs. Les paquets entamés doivent être refermés de manière hermétique.