



Vinpur Special®

Compuesto de caseína para adición directa

Descripción de producto

Vinpur Special® se caracteriza por el efecto suave y selectivo de la caseína. Vinpur Special® se produce mediante un proceso especial, que da como resultado un compuesto de caseína macroporoso, fácilmente humectable y altamente efectivo, que no causa cambios en los parámetros de análisis convencionales en los vinos, sino mejoras considerables en términos sensoriales, como color, claridad, olor y sabor. Estos cambios positivos optimizarán el carácter y el brillo de su vino.

Las nuevas tecnologías de vinificación, como cosechadoras de uvas, prensas de husillo, prensas de vino, etc., liberan más taninos que son difíciles de eliminar del vino terminado y que tienen un impacto cada vez más negativo durante la maduración prolongada en botella. Los vinos tánicos son cada vez más rechazados. Vinpur Special® elimina dichos fallos. Vinpur Special® proporciona un alto grado de seguridad higiénica por adición directa, sin la necesidad de hacer una solución.

Vinpur Special® no requiere ningún otro producto de filtración adicional. Casi no se acumula presión durante la filtración. La capacidad de filtración después de la precipitación es excelente, se obtienen filtrados puros.

Permitido según el Reglamento de la Comisión de la UE no. 934/2019. El usuario debe verificar el cumplimiento de la normativa nacional. Su pureza y calidad se comprueban en laboratorios especializados.

Ventajas del Vinpur Special®

- Sin impacto negativo en el extracto y en el contenido aromático
- Adsorción de sustancias que indican acidez volátil (uvas ácidas, afectadas por botritis, congeladas) si no se supera el umbral legal de acidez volátil
- Adsorción de sustancias que aumentan la necesidad de SO₂
- Ventajoso como resultado de la baja adsorción de pigmentos de vino tinto
- Adsorbe taninos que tienen un impacto organoléptico negativo

Dosis

El uso recomendado predominante es cuando el vino necesita armonización, especialmente como toque final antes del embotellado. 5 - 60 g/hl dependiendo de la prueba preliminar y el objetivo del tratamiento. Dosis más altas son posibles si es necesario, sin el riesgo de un sobreafinado. En general, los vinos tratados con Vinpur Special® deben ser trasegados. La cantidad de Vinpur Special® determinada de antemano se agrega directamente al tanque, agitando con fuerza, sin ser previamente disuelta o hidratada. Agite el tanque con fuerza durante aproximadamente 20-30 minutos para que Vinpur Special® esté bien distribuido. Dejar reposar durante 2 a 3 horas, luego agitar nuevamente y dejar reposar durante la noche. Los acabados para la estabilización se llevan a cabo después del tratamiento con Vinpur Special®. El éxito del tratamiento es inmediatamente evidente después de la filtración.

Almacenamiento

El producto debe almacenarse en un lugar fresco, alejado de olores y humedad. Los paquetes que se han abierto deben estar bien cerrados.

Erbslöh España, S.L. • Mártires, 2 • 50003 Zaragoza, España
Tel./fax: 937 912 760 • info@erbsloeh.es • www.erbsloeh.es

Las presentes recomendaciones se aplican tanto en la utilización del producto como en tecnología auxiliar o aditivos en el marco de buenas prácticas de elaboración. Solo este uso puede disponer de la seguridad en el producto final. De todas formas, nuestras fichas técnicas se basan en nuestros conocimientos y la experiencia actual y no aportan más que informaciones generales de nuestros productos. Debido a los tratamientos preliminares no conocidos y teniendo en cuenta los productos naturales imprevistos que se tratarán, todos los datos se proporcionan sin garantía. El cumplimiento de la ley y la reglamentación en cuanto a la utilización de nuestros productos recae en la responsabilidad del usuario. Todas las modificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso. Nuestras condiciones generales de venta redirigirse a www.erbsloeh.com.
Versión 004 – 03/2020 MA – printed 18.03.2020

ERBSLÖH
Progress is our future