



ESTABILIZANTE Y REGULADOR DE FERMENTACIÓN

COMPOSICIÓN

Metabisulfito potásico (70%), bentonita (25%), amonio fosfato bibásico (5%).

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo de color blanco-beis, con ligero olor a SO₂
Título en SO₂ 40%.

APLICACIONES

El anhídrido sulfuroso añadido con TREFOSOLFINA desempeña una acción antioxidante en el mosto y sobre todo inhibe las levaduras salvajes, sobre todo las que presentan características enológicas menos válidas, fomentando una fermentación pura. Resulta, por consiguiente, ideal inocular el mosto con levaduras seleccionadas de buena actitud enológica.

Además, TREFOSOLFINA integra la cantidad de nitrógeno amoniacal del mosto, aportando elementos nutritivos en la forma más fácilmente asimilable por la levadura, lo cual permite una fermentación regular, rápida y completa, también merced a la bentonita contenida, que desempeña una acción de soporte para las levaduras en el mosto que está fermentando. La bentonita también produce una clarificación más completa al final de la fermentación, consiguiendo un vino más límpido y con un menor volumen de depósito. El empleo de TREFOSOLFINA resulta muy útil cuando el estado sanitario de las uvas no es óptimo.

DOSIS

Vinificación blanco: de 10 a 25 g/hL, según el estado fitosanitario de las uvas.

Vinificación tinto: de 10 a 30 g/100 kg, según el estado fitosanitario de las uvas.

MODO DE EMPLEO

Disuélvase TREFOSOLFINA en agua en proporción 1:10 agitando constantemente; añádase al momento de preparar el mosto de uvas rojas, tras una eventual clarificación en caso de mostos blancos, en cualquier caso antes de que empiece la fermentación, homogeneizando perfectamente la masa.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Saco de 0,2 kg

Saco de 1 kg

Envase cerrado: consérvese el producto en lugar seco, fresco y ventilado.

Envase abierto: ciérrese con cuidado y consérvese como arriba indicado.

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:
CE 1493/99.