



Solutions for wine making

Softan S

Taninos naturales asociados a polisacáridos de origen vegetal. Solubles de forma instantánea

Esta preparación, destinada a la crianza de vinos tintos, es fruto de nuestras investigaciones y de nuestra experiencia. Recurre a un proceso de fabricación original. Es 100% vegetal.

INTERÉS ENOLÓGICO

Softan S es una preparación de taninos muy dulces.

Softan S contiene taninos de roble de gran calidad y taninos catequínicos asociados a polisacáridos. Los enlaces taninos/polisacáridos son tan estables como los observados en el vino, lo que garantiza la perdurabilidad del efecto del producto. **Softan S** está recomendado para todos los vinos de calidad. **Softan S** participa activamente en la estabilización del color y muestra una « tanicidad » ligera, delicada y suave que pone de relieve las cualidades intrínsecas del vino y en particular la estructura, la redondez y el afrutado complejo

- > **Softan S** es un producto estratégico en el caso de un objetivo de producto predefinido.
- > **Softan S** se dirige a todos los vinos de calidad cualquiera que sea su modo de crianza

- * En los vinos de gama muy alta aporta un complemento cualitativo y pone siempre de relieve cualidades intrínsecas del vino
- * En los vinos intermedios aporta un complemento cualitativo perceptible al mejorar significativamente la estructura en boca y el gusto

- > **Softan S** puede ser utilizado a posteriori para tratar un vino que presenta un déficit o para mejorar un assemblage.

Nota bene : Los resultados de Softan S pueden ser evaluados gracias a nuestro maletín de encolado

VENTAJAS

SOFTAN S puede ser utilizado a priori (proceso).

- > SOFTAN S es un producto estratégico en el caso de un objetivo de producto predefinido
- > SOFTAN S permite reducir el coste de producción al simplificar las operaciones. s.

SOFTAN S puede ser utilizado a posteriori

- > Para tratar un vino que presenta un déficit,
- > Para mejorar un assemblage,
- > Para valorizar el vino en la venta.





Solutions for wine making

ASOCIACIÓN

Las levaduras, activadores y enzimas utilizados durante la vinificación son objeto de elecciones paralelas. Por el contrario la utilización de VINOFLOW FCE completa perfectamente la acción de SOFTAN S. Esta ENZYMA hidroliza los coloides provenientes de la levadura. La mejora de la filtrabilidad obtenida gracias a la utilización de VINOFLOW (FCE) permite absorber los polisacáridos de SOFTAN S sin afectar de forma significativa la filtrabilidad.

DEMOSTRACIÓN

SOFTAN S es un excelente producto de eficacia demostrada. No dude en realizar pruebas que demuestren la validez de la elección de este tanino.

Dosis de empleo

Es necesario buscar la dosis adecuada. El procedimiento lógico consiste en

1. Realizar pruebas de laboratorio. Este producto permite, apenas adicionado, hacerse una idea bastante exacta del resultado.

2. Realizar pruebas en pequeños volúmenes.

10-60 g/hl, según los vinos

Recomendamos vivamente el uso de nuestro maletín de encolado que permite efectuar fácilmente estas pruebas.

Modo de empleo.

Soluble de forma instantánea, Softan S está listo para su uso.

Incorporar directamente en el vino preferentemente durante un remontado de homogeneización.

Softan S se utiliza durante la crianza de los vinos. Se aconseja una adición precoz.

Envasado.

Bolsas de 1 kg en cajas de 10 kg

Bolsas de 5 kg en cajas de 10 kg

Incidencia sobre los criterios de filtración.

Softan S contiene coloides protectores que influyen sobre la filtración. Esta influencia disminuye con el tiempo volviéndose insignificante al cabo de algunas semanas.

Conservación.

Consérvese Softan S en su envase original cerrado y al abrigo de la humedad.

