

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/10/12/DFD
Ultima Revisione	16/02/18/DFD/RB
Revisione N°003	
<b>Friendly wine</b>	

## ENOSPECIAL 31

**Specialità enologica per eliminare e prevenire i fenomeni ossidativi nei vini e nei mosti**

### CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Enospecial 31 è un composto di polivinilpolipirrolidone, formulato specificatamente da una ricerca indirizzata all'ottenimento dell'eliminazione nei vini dei componenti responsabili dell'invecchiamento precoce e delle note sensoriali alteranti. La particolare composizione permette di ottenere un elevato grado di rivestimento e agglomerazione dei polifenoli responsabili dell'imbrunimento dei vini. Il prodotto è un formulato utilizzabile anche per la prevenzione dell'attività riguardante la formazione dei fenomeni ossidativi. Le principali proprietà del prodotto Enospecial 31 consentono di assorbire selettivamente i tanni ossidabili ed ossidati; sopprimere i gusti aspri ed amari; preservare le qualità organolettiche dei vini.

### APPLICAZIONI

Il prodotto Enospecial 31 è indicato per il trattamento di mosti e vini, in particolare quelli ottenuti da uve a bacca bianca, che presentano alterazioni organolettiche causate da tannini e composti ossidati. In questo modo si sopprime il gusto aspro e amaro e si preservano le qualità dei vini. La particolare composizione di Enospecial 31 permette di ottenere un elevato grado di rivestimento e agglomerazione dei polifenoli responsabili dell'imbrunimento dei vini. La granulazione di Enospecial 31 è regolare ed omogenea, così al contatto con il mosto o con il vino forma più interstizi, offrendo una maggiore superficie di assorbimento.

### COMPOSIZIONE

PVPP polvere più tracce di cellulosa microcristallina

### DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata:

- Trattamento dei mosti: 30 – 80 g/hL
- Trattamento di mosti proveniente da uve poco sane: 50 – 100 g/hL
- Trattamento di vini: 20 – 60 g/hL
- Trattamento di vini leggermente ossidati: 40 – 70 g/hL

### MODALITA' DI UTILIZZO

Predisperdere lentamente Enospecial 31 direttamente nel vino o nel mosto. Mantenere in agitazione il prodotto per 20 - 30 minuti circa.

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto nella sua confezione originale, in luogo fresco, asciutto, in assenza di odori sgradevoli, non direttamente a contatto con il pavimento, ad una temperatura compresa tra 5 e 25° C.

Dopo l'apertura della confezione è sempre consigliabile utilizzare il prodotto entro breve tempo. In caso di utilizzo parziale, richiudere bene la confezione e conservare come sopra.

### CODICE PRODOTTO

0101AG.00103      KG 0.5  
0101AG.00104      KG 1  
0101AG.00105      KG 5

### NOTE

Per uso professionale ed enologico. Conforme al Reg. CE 606/2009 e sue modifiche successive; e al codice enologico internazionale OIV 2009. Il prodotto non presenta OGM. Tutti i prodotti della gamma Friendly Wine sono privi di allergeni. Non disperdere nell'ambiente.