

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/10/12/DFD
Ultima Revisione	16/02/18/DFD/RB
Revisione N°004	
Friendly wine	

ENOSPECIAL 35

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

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Enospecial 35 è un policomposto a base di coadiuvanti, privi di allergeni e di OGM, che assicura l'ottenimento di un elevato grado di rivestimento e agglomerazione dei polifenoli responsabili dell'imbrunimento dei vini. Enospecial 35 al contatto con il mosto o con il vino, forma dei colloidali che selettivamente assorbono i polifenoli ossidati e ossidabili. Enospecial 35 manifesta la sua efficacia preventiva per il trattamento dei mosti, in particolare quelli ottenuti da uva a bacca bianca, dove, previene ed elimina l'ossidazione e il sapore amaro.

APPLICAZIONI

Il prodotto Enospecial 35 è indicato per il trattamento di mosti e vini ossidati e che presentano alterazioni organolettiche. In questo modo si sopprime il gusto aspro e amaro e si preservano le qualità dei vini. La particolare composizione di Enospecial 35 permette di ottenere un elevato grado di rivestimento e agglomerazione dei polifenoli responsabili dell'imbrunimento dei vini. La granulazione di Enospecial 35 è regolare ed omogenea, così al contatto con il mosto o con il vino forma più interstizi, offrendo una maggiore superficie di assorbimento.

COMPOSIZIONE

Policomposto a base di coadiuvanti esenti da allergeni (In accordo all'allegato III bis modificato dalla direttiva 2006/142/CE e 2007/68/CE).

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 35 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.00106 KG 5
0101AG.00107 KG 1

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.