

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

ENOSPECIAL 55

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

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Enospecial 55 è un composto di polivinilpolipirrolidone, colla di pesce e bentonite, 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 eliminare direttamente da mosti bianchi e rosati i composti ai quali sono amputabili i fenomeni ossidativi e l'apporto di note amare, spesso provenienti da torchiature eccessive o da uve raccolte con sistemi meccanizzati. L'uso di Enospecial 55 assicura anche la protezione dei precursori aromatici presenti nel mosto, l'assorbimento e l'agglomerazione dei polifenoli responsabili dell'imbrunimento (chinoni), e infine limita la combinazione dell'anidride solforosa libera nei vini. Il trattamento chiarificante non crea alcun surcolaggio, anche se il prodotto venisse utilizzato a dosi elevate. La sedimentazione è veloce, con ottima compattazione dei flocculi e scarsa produzione di fecce.

APPLICAZIONI

Il prodotto Enospecial 55 è indicato per il trattamento di mosti e vini che presentano alterazioni organolettiche causate da composti ossidati. In questo modo si sopprime il gusto aspro e amaro e si preservano le qualità dei vini. Enospecial 55 può essere utilizzato in qualsiasi momento della vinificazione, sia su mosti che su vini (bianchi, rossi, rosati). Per il trattamento chiarificante dei mosti, si consiglia di aggiungere EnoSpecial 55 prima della sfecciatura.

COMPOSIZIONE

PVPP , colla di pesce , bentonite

DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata:

- Trattamento dei mosti: 20 – 40 g/hL
- Trattamento di mosti proveniente da uve poco sane: 50 – 100 g/hL
- Trattamento di vini bianchi e rosati: 40 – 100 g/hL
- Trattamento di vini bianchi e rosati leggermente ossidati: 30 – 90 g/hL

MODALITA' DI UTILIZZO

Predisperdere lentamente Enospecial 55 in acqua pulita in rapporto 5 – 10 volte il suo peso, facendo seguire una lenta e costante agitazione. Lasciare idratare e rigonfiare per almeno 2 ore. Agitare nuovamente prima di aggiungere la soluzione al mezzo da trattare. Per ottenere un miglior risultato, si consiglia di mantenere la massa in agitazione per almeno 15 – 20 minuti.

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.00101 KG 1
0101AG.00102 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.