

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	16/07/14/DFD
Ultima Revisione	19/02/18/DFD/RB
Revisione N°002	
Friendly wine	

FENOL STOP FLOTT

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Fenol Stop Flott è un composto formulato e studiato appositamente per la flottazione di mosti di uve bianche. L'impiego facilita la flottazione e garantisce un assorbimento maggiore dei polifenoli ossidabili, limitando così eventuali chiarifiche dei vini ottenuti con l'uso di Fenol Stop Flott. Si otterranno mosti più limpidi oltre a semplificare il processo di flottazione.

APPLICAZIONI

Il prodotto Fenol Stop Flott è indicato per la flottazione di mosti di uve bianche.

COMPOSIZIONE

Policomposto a base di coadiuvanti esenti da allergeni

DOSI DI IMPIEGO

- Trattamento dei mosti fiore: 40 – 60 g/hL
- Trattamento dei torchiati: 60 – 80 g/hL

Dose massima legale: 320 g/hL (secondo Regolamento CE 606/2009)

MODALITA' DI UTILIZZO

Predisperdere lentamente Fenol Stop Flott direttamente nel mosto, prima o durante la fase di enzimazione, purchè il prodotto abbia almeno 1 ora per attivare la reazione di flocculazione e chiarifica. Fenol Stop Flott può essere usato insieme ai comuni chiarificanti ed enzimi senza interferire con la loro azione.

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.00041 KG 1
0101AG.00042 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.