

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	23/08/12/DFD
Ultima Revisione	19/02/18/DFD/RB
Revisione N°002	
Friendly wine	

FENOL STOP MOSTO

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Fenol Stop Mosto è un composto studiato e selezionato per la chiarifica di mosti di uve bianche. L'attività specifica del prodotto assicura un'azione selettiva nel rimuovere il pericolo di fenomeni ossidativi, intorbidimenti proteici e "pinking". L'uso del prodotto Fenol Stop Mosto consente di ottenere vini limpidi, stabili e filtrabili riducendo i costi di chiarifica e stabilizzazione. Le bentoniti presenti, eliminando le proteine, rendono così il vino più limpido e stabile, mentre l'azione del PVPP riduce il pericolo di ulteriori precipitazioni calcifiche dei composti proteina-tannino, grazie alla propria affinità con i flavonoidi.

APPLICAZIONI

Il prodotto Fenol Stop Mosto è indicato per il trattamento di mosti con elevate concentrazioni di polifenoli ossidabili. Il prodotto, inoltre, può essere utilizzato per chiarifica e stabilizzazione di mosti di uve bianche e per la prevenzione e cura del fenomeno "pinking".

COMPOSIZIONE

Policomposto a base di coadiuvanti esenti da allergeni

DOSI DI IMPIEGO

- Trattamento dei mosti fiore: 30 – 60 g/hL
- Trattamento dei torchiati: 50 – 120 g/hL

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

MODALITA' DI UTILIZZO

Predisperdere lentamente Fenol Stop Mosto direttamente nel mosto, prima o durante la fermentazione, oppure aggiungere al vino in ogni fase del processo di lavorazione, purchè prima della filtrazione. Può essere usato insieme ai comuni chiarificanti 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.00043 KG 1
0101AG.00044 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.