

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

FENOL STOP VINO

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Fenol Stop Vino è un policomposto chiarificante per la stabilizzazione di vini bianchi, studiato e selezionato per l'elevato potere stabilizzante nei confronti delle sostanze fenoliche. L'azione sinergica dei vari componenti assicura un adsorbimento specifico di sostanze fenoliche e ossidate. I componenti del prodotto Fenol Stop Vino garantiscono la dispersione dei principi attivi, una spiccata capacità chiarificante e un buon effetto deproteizzante in grado di contribuire all'ottenimento della stabilità proteica dei vini. L'impiego del prodotto Fenol Stop Vino garantisce una riduzione dei fenomeni di amaro e note vegetali, generando vini più stabili, limpidi e aromatici.

APPLICAZIONI

Il prodotto Fenol Stop Vino è indicato per il trattamento di vini con elevate concentrazioni di polifenoli ossidabili. Il prodotto, inoltre, può essere utilizzato per chiarifica e stabilizzazione di vini bianchi, per ridurre le sensazioni di amaro e note vegetali e per la prevenzione e cura del fenomeno "pinking".

COMPOSIZIONE

Policomposto a base di coadiuvanti esenti da allergeni

DOSI DI IMPIEGO

- Trattamento di chiarifica e stabilizzazione: 50 – 100 g/hL
- Trattamento di cura del pinking: 100 – 150 g/hL

Dose massima legale: 400 g/hL (secondo Regolamento CE 606/2009)

MODALITA' DI UTILIZZO

Predispersare lentamente Fenol Stop Vino direttamente sul vino. Il prodotto si può 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.00045 KG 1
0101AG.00046 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.