

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/10/12/DFD
Ultima Revisione	19/02/18/DFD/RB
Revisione N°004	
Friendly wine	

STOP OX MOSTO – STOP OX VINO

Antiossidante per vinificazione in assenza di anidride solforosa

CARATTERISTICHE GENERALI

I due prodotti appartenenti alla gamma Stop ox di Friendly wine sono delle specialità enologiche, selezionate e studiate appositamente per garantire elevate prestazioni sia per la vinificazione in bianco che per la vinificazione in rosso anche in assenza di anidride solforosa. I prodotti Stop ox si presentano in polvere di colore nocciola – marrone chiaro, composti da preparati di scorze di lievito ed ellagi-tannini, i quali collaborano in sinergia per aumentare l'effetto antiossidante e protettivo, e fornire un' alternativa all'uso dell'anidride solforosa e dell'acido ascorbico, purché le uve si presentino in perfetto stato sanitario. Le molecole naturali connaturate al vino, contenute in STOP OX mosto, esercitano un'azione anti-radicalica che blocca i fenomeni ossidativi di natura enzimatica.

STOP OX mosto, correttamente dosato e distribuito uniformemente sulle uve, nel mosto, in funzione dei vari stadi della vinificazione o della lavorazione, esercita una vigorosa azione riducente, antiossidante e di protezione dei composti facilmente ossidabili.

APPLICAZIONI

I prodotti Stop ox mosto/vino sono indicati per il trattamento sia di vini sia di mosti provenienti da vinificazioni in bianco e vinificazioni in rosso. Vengono utilizzati per la loro azione antiossidante, antiradicalica e riducente, fornendo così un'alternativa all'uso di anidride solforosa.

COMPOSIZIONE

Preparati di scorze di lievito - Tannini Ellagici - Tannini Gallici e Proantocianidinici

DOSI DI IMPIEGO

Stop ox mosto:

UVE E MOSTO	UVE A BACCA BIANCA	UVE A BACCA ROSSA
Azione antiossidante	15 – 25 g/hL	15 – 25 g/hL
Azione riducente	25 – 40 g/hL	20 – 30 g/hL
Azione anti-radicalica	50 – 60 g/hL	30 – 40 g/hL

Stop ox vino:

VINO	UVE A BACCA BIANCA	UVE A BACCA ROSSA
Azione antiossidante	20 g/hL	15 g/hL
Azione riducente	25 g/hL	20 g/hL
Azione anti-radicalica	25 g/hL	20 g/hL

MODALITA' DI UTILIZZO

Pre-disperdere lentamente STOP OX mosto o STOP OX vino in acqua pulita (soluzione 1:10), fino a costituire una sospensione omogenea che deve essere mantenuta in idratazione per almeno 5 minuti.

Predisperdere STOP OX mosto direttamente nella tramoggia di scarico delle uve o nel mosto durante le operazioni di diraspa-pigiatura.

Immettere STOP OX Vino direttamente nel vino mediante rimontaggio o agitazione a ciclo chiuso.

CODICE PRODOTTO

0101AC.00106	STOP OX VINO KG 2.5
0101AC.00107	STOP OX MOSTO KG 2.5



Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/10/12/DFD
Ultima Revisione	19/02/18/DFD/RB
Revisione N°004	
Friendly wine	

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.

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.

Sede legale:
Piazza Francesco Pizzo, 5
91025 MARSALA (TP)
P.IVA 01587470814
CCIAA TP 92787

☎ 0923 - 991.951
☎ 0923 - 756.024
☎ 0923 - 1895381
@ info@hts-enologia.com
www.hts-enologia.com

Le indicazioni riportate sulla presente scheda corrispondono, allo stato attuale, alle nostre conoscenze ed esperienze. L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto compreso i danni che ne potrebbero derivare a cosa, animali, persone, per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti; per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.

