

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	20/05/10/DFD
Ultima Revisione	20/02/18/DFD/RB
Revisione N°002	
<b>HNutrix®</b> Attivanti, regolatori, nutrienti	

## PROAROM TLF

### Attivatore di fermentazione complesso per la produzione di vini aromatici

#### CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Proarom tlf è un composto attivante e regolatore della fermentazione alcolica, formulato specificatamente per la vinificazione di mosti da uve con elevato potere aromatico. Grazie alla bilanciata composizione dei suoi ingredienti esalta ed amplifica le caratteristiche aromatiche del ceppo di lievito.

#### APPLICAZIONI

Indicato nei mosti come attivatore e regolatore della fermentazione.

#### DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata:

- Vinificazione in bianco – varietà aromatiche: 30 g/hL
- Vinificazione in bianco – varietà neutre: 40 g/hL
- Vini rosati o rifermentazioni: 20 g/hL

#### MODALITA' DI UTILIZZO

Il prodotto deve essere aggiunto al mezzo prima dell'inoculo del lievito selezionato. Si consiglia di sciogliere ProArom TLF in una quantità di mosto pari a cinque volumi del suo peso, ed incorporarlo nella massa da fermentare mediante un rimontaggio.

#### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Per una conservazione ottimale, mantenere il prodotto ad una temperatura inferiore a 25°C. Si consiglia tuttavia il deposito in luogo asciutto, pulito, ben ventilato, non a diretto contatto con il pavimento e lontano da fonti di calore e luce solare diretta. Dopo ogni utilizzo chiudere ermeticamente la confezione.

#### CODICE PRODOTTO

0101AB.00008      KG 1

#### NOTE

Per uso esclusivamente professionale ed enologico. Conforme al Reg. CE 606/2009 e sue modifiche successive; e al codice enologico internazionale OIV 2013. Il prodotto non presenta OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.