

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/10/10/DFD
Ultima Revisione	20/02/18/DFD/RB
Revisione N°004	
Hgrape® Prodotti per la chairifica	

B-ADSORB GSM

Decontaminante di mosti e di vini ancora in fermentazione – Attivo nei confronti di Geosmina ed Ottenone

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto B-Adsorb è un decontaminante, formulato in maniera specifica per il suo utilizzo in situazioni di contaminazione. Grazie alla specificità dei suoi componenti esercita un'azione mirata e selettiva sulle molecole causa di odori sgradevoli come la geosmina ed l'ottenone. Durante le fasi di trasformazione, il vino o mosto può presentare fenomeni di contaminazioni responsabili della trasformazione delle caratteristiche organolettiche. In particolare la geosmina e l'ottenone conferiscono al vino sapore ed odore di terroso e ammuffito, principalmente nei vini colpiti da oidio, miceti e marciumi.

APPLICAZIONE

L'uso del prodotto è consigliato in enologia per la decontaminazione del vino da Geosmina ed Ottenone.

COMPOSIZIONE

Carbone enologico – Cellulosa – Tannino ellagico

DOSI DI IMPIEGO

Azione deodorante blanda:

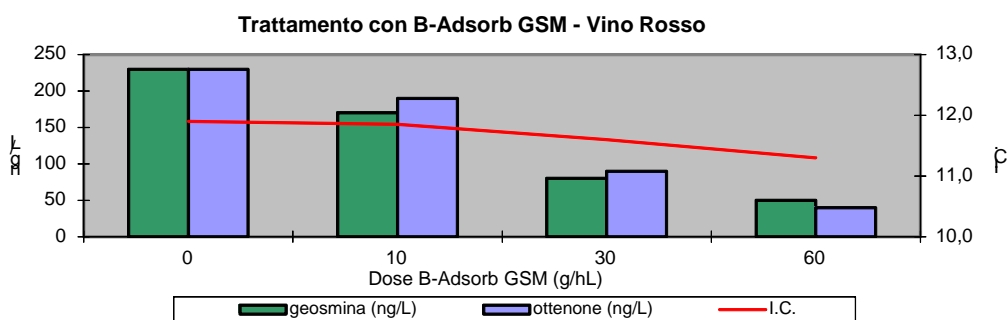
- Mosto o vino bianco 15 – 25 g/hL
- Mosto o vino rosato 20 – 25 g/hL
- Mosto o vino rosso 20 – 40 g/hL

Azione deodorante spinta:

- Mosto o vino bianco 35 – 50 g/hL
- Mosto o vino rosato 40 – 50 g/hL
- Mosto o vino rosso 40 – 60 g/hL

Si precisa che il limite legale di dosaggio sui vini è 100 g/hL

Regolamento vigente: l'uso di carboni attivi in enologia non necessita più di autorizzazione preventiva al trattamento, ma rimane comunque regolato da normativa specifica (tenuta di un registro ai sensi dell'art.14 Reg. CEE 884/2001). Fare riferimento alla normativa in vigore. Reg. CE 606/09 e succ. modifiche per la determinazione dei prodotti ove è possibile utilizzare B-Adsorb GSM.



MODALITA' DI UTILIZZO

Disperdere lentamente il prodotto B-Adsorb GSM in acqua pulita, fino alla formazione di un impasto che deve essere mantenuto in idratazione per circa 1 ora. La corretta e uniforme idratazione garantirà l'attivazione dei meccanismi di assorbimento e fissazione di B-Adsorb GSM nei confronti delle molecole *Geosmina* ed *Ottenone*. Aggiungere al vino mediante rimontaggio o lenta e prolungata agitazione. Fare seguire un ulteriore rimontaggio o lenta agitazione dopo 2 – 3 ore.



Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/10/10/DFD
Ultima Revisione	20/02/18/DFD/RB
Revisione N°004	
Hgrape® Prodotti per la chairifica	

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, asciutto, ben ventilato, non a diretto contatto con il pavimento e lontano da fonti di calore e luce solare diretta. Dopo ogni utilizzo assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione originale ed utilizzare il prodotto entro breve tempo dall'apertura della confezione. Non disperdere nell'ambiente

CODICE PRODOTTO

0101AG.00007 KG 1
0101AG.00008 KG 5

NOTE

Per uso professionale ed enologico ai sensi del Reg CE 606/09. Conforme al Codex enologico internazionale 2009. OGM e allergeni assenti.

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.

