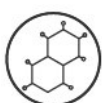




CARATTERISTICHE GENERALI

ENOSPECIAL 31 è composto da polivinilpolipirrolidone, formulato specificatamente da una ricerca indirizzata all'ottenimento dell'eliminazione nei vini dei componenti responsabili dell'invecchiamento precoce e delle note sensoriali alteranti. La particolare composizione permette di ottenere un elevato grado di rivestimento e agglomerazione dei polifenoli responsabili dell'imbrunimento dei vini. Il prodotto è un formulato utilizzabile anche per la prevenzione dell'attività riguardante la formazione dei fenomeni ossidativi. Le principali proprietà di ENOSPECIAL 31 consentono di assorbire selettivamente i tanni ossidabili ed ossidati; sopprimere i gusti aspri ed amari; preservare le qualità organolettiche dei vini.

ENOSPECIAL 31 è indicato per il trattamento di mosti e vini, in particolare quelli ottenuti da uve a bacca bianca, che presentano alterazioni organolettiche causate da tannini e composti ossidati. In questo modo si sopprime il gusto aspro e amaro e si preservano le qualità dei vini. La particolare composizione di ENOSPECIAL 31 permette di ottenere un elevato grado di rivestimento e agglomerazione dei polifenoli responsabili dell'imbrunimento dei vini. La granulazione di ENOSPECIAL 31 è regolare ed omogenea, così al contatto con il mosto o con il vino forma più interstizi, offrendo una maggiore superficie di assorbimento.



COMPOSIZIONE

PVPP polvere più tracce di cellulosa microcristallina.



DOSI E MODALITÀ D'USO

Predisperdere lentamente ENOSPECIAL 31 direttamente nel vino o nel mosto. Mantenere in agitazione il prodotto per 20 - 30 minuti circa.

Trattamento dei mosti	30 - 80 g/hL
Trattamento di mosti proveniente da uve poco sane	50 - 100 g/hL
Trattamento di vini	20 - 60 g/hL
Trattamento di vini leggermente ossidati	40 - 70 g/hL



CODICE PRODOTTO

0101AG.00103	Kg 0.50
0101AG.00104	Kg 1
0101AG.00105	Kg 5



CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, asciutto, ben ventilato, privo di cattivi odori, non a diretto contatto con il pavimento, lontano da fonti di calore e da esposizione ai raggi solari diretti, ad una temperatura compresa tra 5 - 25 °C. Dopo ogni utilizzo assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione. Si consiglia l'uso entro breve termine.



NOTA BENE

Per uso esclusivamente professionale ed enologico. Conforme al Reg. (UE) 934/2019; conforme al Codice Enologico Internazionale OIV. Il prodotto non presenta OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.

Le indicazioni riportate corrispondono allo stato attuale alle nostre conoscenze ed esperienza.

L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto, compresi i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone ed altresì responsabile per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti e per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.