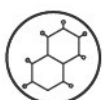




CARATTERISTICHE GENERALI

ENOSPECIAL 55 è composto da polivinilpolipirrolidone, colla di pesce e bentonite, 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 eliminare direttamente da mosti bianchi e rosati i composti ai quali sono amputabili i fenomeni ossidativi e l'apporto di note amare, spesso provenienti da torchiature eccessive o da uve raccolte con sistemi meccanizzati. L'uso di ENOSPECIAL 55 assicura anche la protezione dei precursori aromatici presenti nel mosto, l'assorbimento e l'agglomerazione dei polifenoli responsabili dell'imbrunimento (chinoni), e infine limita la combinazione dell'anidride solforosa libera nei vini. Il trattamento chiarificante non crea alcun surcolaggio, anche se il prodotto venisse utilizzato a dosi elevate. La sedimentazione è veloce, con ottima compattazione dei flocculi e scarsa produzione di fecce.

ENOSPECIAL 55 è indicato per il trattamento di mosti e vini che presentano alterazioni organolettiche causate da composti ossidati. In questo modo si sopprime il gusto aspro e amaro e si preservano le qualità dei vini. ENOSPECIAL 55 può essere utilizzato in qualsiasi momento della vinificazione, sia su mosti che su vini (bianchi, rossi, rosati). Per il trattamento chiarificante dei mosti, si consiglia di aggiungere ENOSPECIAL 55 prima della sfecciatura.



COMPOSIZIONE

PVPP, colla di pesce, bentonite.



DOSI E MODALITÀ D'USO

Predisperdere lentamente ENOSPECIAL 35 direttamente nel vino o nel mosto. Mantenere in agitazione il prodotto per 20 - 30 minuti circa.

Treatmento dei mosti	20 - 40 g/hL
Treatmento di mosti proveniente da uve poco sane	50 - 100 g/hL
Treatmento di vini	40 - 100 g/hL
Treatmento di vini leggermente ossidati	30 - 90 g/hL



CODICE PRODOTTO

0101AG.00101	Kg 1
0101AG.00102	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.