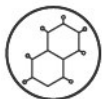




### CARATTERISTICHE GENERALI

ENOSPECIAL V5 è un'innovazione nel campo dell'enologia dato che la sua azione si basa sulla sinergia di componenti di chiarificanti proteici di origine diverse esenti da protidi di origine animale. Costituito da una associazione bilanciata di PROTEINE VEGETALI allergen free, ALGINATO DI K e BENTONITE, ENOSPECIAL V5 può essere utilizzato sia su mosti per la chiarifica statica, sia in flottazione. Inoltre può anche essere utilizzato nella chiarifica dei vini per garantire un elevato illimpidimento e la prevenzione dalle ossidazione e/o dalle alterazioni organolettiche causati da composti ossidanti.



### COMPOSIZIONE

Proteine vegetali (patata e pisello) esenti da allergeni – Alginato di Potassio – Bentonite.



### DOSI E MODALITÀ D'USO

Predispersare lentamente ENOSPECIAL V5 in acqua pulita in rapporto 5 – 10 volte il suo peso, facendo seguire una lenta e costante agitazione. Lasciare idratare e rigonfiare per almeno 2 ore. Agitare nuovamente prima di aggiungere la soluzione al mezzo da trattare. Per ottenere un miglior risultato, si consiglia di mantenere la massa in agitazione per almeno 15 – 20 minuti.

Trattamento dei mosti	20 – 40 g/hL
Flottazione mosti	25 g/hL
Trattamento di mosti proveniente da uve poco sane	50 – 100 g/hL
Trattamento di vini bianchi e rosati	40 – 100 g/hL
Trattamento vini bianchi e rosati leggermente ossidati	30 – 90 g/hL



### CODICE PRODOTTO

0101AG.00143 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 E Al Regolamenti BIO – UE 203/2011. Il prodotto non presenta OGM né allergeni e risulta privo di prodotti di origine animale e pertanto consigliato per la produzione di vini Vegan-free. 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.