

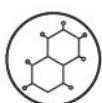


CARATTERISTICHE GENERALI

I due prodotti appartenenti alla gamma STOP OX di Friendly Wine sono delle specialità enologiche, selezionate e studiate appositamente per garantire elevate prestazioni sia per la vinificazione in bianco che per la vinificazione in rosso anche in assenza di anidride solforosa. I prodotti STOP OX Mosto/Vino sono indicati per il trattamento sia di vini sia di mosti e vengono utilizzati per la loro azione antiossidante, antiradicalica e riducente.

I prodotti STOP OX si presentano in polvere di colore nocciola – marrone chiaro, composti da preparati di scorze di lievito ed ellagi-tannini, i quali collaborano in sinergia per aumentare l'effetto antiossidante e protettivo, e fornire un' alternativa all'uso dell'anidride solforosa e dell'acido ascorbico, purché le uve si presentino in perfetto stato sanitario. Le molecole naturali connaturate al vino, contenute in STOP OX MOSTO, esercitano un'azione anti-radicalica che blocca i fenomeni ossidativi di natura enzimatica.

STOP OX MOSTO, correttamente dosato e distribuito uniformemente sulle uve, nel mosto, in funzione dei vari stadi della vinificazione o della lavorazione, esercita una vigorosa azione riducente, antiossidante e di protezione dei composti facilmente ossidabili.



COMPOSIZIONE

Preparati di scorze di lievito - Tannini Ellagici - Tannini Gallici e Proantocianidinici.



DOSI E MODALITÀ D'USO

Predisperdere lentamente STOP OX MOSTO o STOP OX VINO in acqua pulita (soluzione 1:10), fino a costituire una sospensione omogenea che deve essere mantenuta in idratazione per almeno 5 minuti.

Predisperdere STOP OX MOSTO direttamente nella tramoggia di scarico delle uve o nel mosto durante le operazioni di diraspa-pigiatura.

Immettere STOP OX VINO direttamente nel vino mediante rimontaggio o agitazione a ciclo chiuso.

UVA E MOSTO / VINO	UVE A BACCA BIANCA	UVE A BACCA ROSSA
Azione antiossidante	STOP OX MOSTO 15 - 25 g/hL	STOP OX MOSTO 15 - 25 g/hL
	STOP OX VINO 20 g/hL	STOP OX VINO 15 g/hL
Azione riducente	STOP OX MOSTO 25 - 40 g/hL	STOP OX MOSTO 20 - 30 g/hL
	STOP OX VINO 25 g/hL	STOP OX VINO 20 g/hL
Azione anti-radicalica	STOP OX MOSTO 50 - 60 g/hL	STOP OX MOSTO 30 - 40 g/hL
	STOP OX VINO 25 g/hL	STOP OX VINO 20 g/hL



CODICE PRODOTTO

0101AC.00106	STOP OX VINO Kg 2.5
0101AC.00107	STOP OX MOSTO Kg 2.5



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.