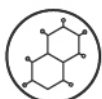
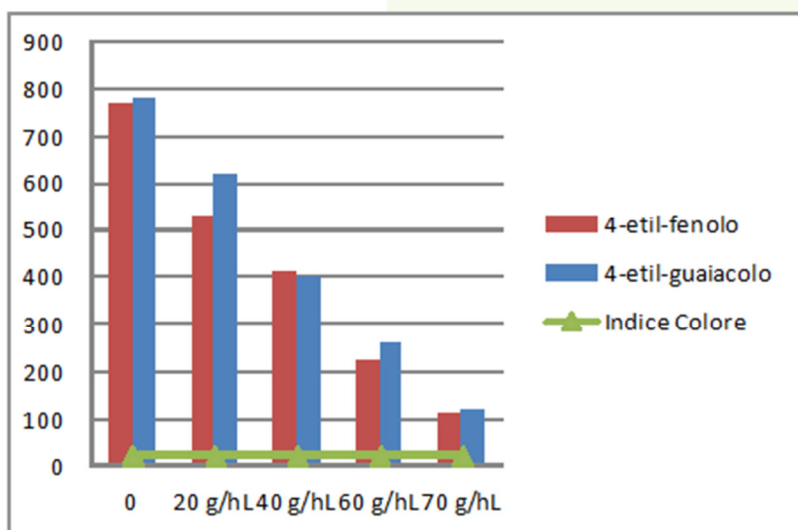




## CARATTERISTICHE GENERALI

B-ADSORB PLUS è un carbone 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 il 4-etil-fenolo e il 4-etil-guaiacolo, senza denaturare o impoverire il vino dei suoi naturali costituenti. Durante le fasi di trasformazione e affinamento, il vino può presentare fenomeni di contaminazioni causati dai lieviti appartenenti alla specie *Brettanomyces*. Essi, infatti, sono responsabili della trasformazione di alcuni polifenoli in molecole volatili, in grado di alterare gli odori e i sapori del prodotto finito, conferendogli il classico sentore di cavallo sudato. Queste molecole rovinano il vino e difficilmente sono asportabili senza intaccare il corredo polifenolico.

L'utilizzo di B-ADSORB PLUS è indispensabile per decontaminare il prodotto finito e la sua formulazione garantisce un lavoro in sinergia tra i carboni attivi e le pareti cellulari (scorze di lievito), assicurando una ricostituzione della frazione polisaccaridica e un'integrità delle caratteristiche del vino di partenza. Il rilascio nel vino dei polisaccaridi contenuti naturalmente nelle scorze di lievito consente di aumentare il volume e di migliorarne il gusto senza alterare le caratteristiche iniziali.



## COMPOSIZIONE

Carboni attivi - Scorze di lievito.



## DOSI E MODALITÀ D'USO

Disperdere lentamente il prodotto B-ADSORB PLUS in acqua pulita, fino alla formazione di un impasto che deve essere mantenuto in idratazione per circa 1 - 3 ore. La corretta e uniforme idratazione garantirà l'attivazione dei meccanismi di assorbimento. Aggiungere al vino mediante rimontaggio o lenta e prolungata agitazione. Fare seguire un ulteriore rimontaggio o lenta agitazione dopo 5 - 8 ore.

Dose consigliata per un'azione decolorante blanda 15 - 25 g/hL

Dose consigliata per un'azione decolorante spinta 35 - 50 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. CE 884/2001).



## CODICE PRODOTTO

0101AG.00034 Kg 1

0101AA.00035 Kg 5



## CONDIZIONI 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.



## NOTA BENE

Per uso esclusivamente professionale ed enologico. Conforme al Reg. (UE) 934/2019; conforme al Codice Enologico Internazionale OIV. 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.