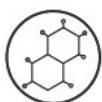




CARATTERISTICHE GENERALI

TOP GREEN TAN è un composto costituito da tannino ellagico, acido ascorbico e metabisolfito di potassio, in forma di polvere con un caratteristico odore di anidride solforosa. La sua formulazione bilanciata garantisce un'azione sinergica tra i vari costituenti ed è specifica per preservare la qualità dell'uva. Assicura un'azione antiossidante ed antisettica per la protezione di uve affette da problemi fitosanitari come la Botrytis cinerea, marciume acido ecc. Svolge un'azione inibitrice della laccasi, preservando i composti aromatici e gli antociani dalle ossidazioni e può essere pertanto utilizzato in tutte le vinificazioni per prevenire i fenomeni ossidativi e preservare i componenti delle uve. L'azione combinata dell'anidride solforosa e del tannino ellagico contenuto in TOP GREEN TAN consente di preservare la struttura tannica, i polifenoli e la composizione aromatica delle uve, anche se affette da Botrytis cinerea e/o da marciumi; ciò permette di massimizzare i risultati qualitativi anche su uve con evidenti problemi fitosanitari, così da ottenere vini bianchi, rosati e rossi commercialmente buoni. Grazie al suo elevato potere antiossidante ed alla sinergia tra i suoi componenti e alla capacità antisettica specifica, è indicato per prevenire le ossidazioni delle uve e dei mosti, ridurre i rischi di perdita aromatica per attacchi parassitari delle uve (Botrytis cinerea e marciumi), ridurre i rischi di perdita del colore nei vini rossi; proteggere le uve durante i lunghi trasporti dal vigneto alla cantina.



COMPOSIZIONE

Acido L-Ascorbico - Tannino Ellagico da rovere non tostato - Metabisolfito di Potassio - Materiale Inerte con capacità flottante.



DOSI E MODALITÀ D'USO

Distribuire uniformemente il prodotto all'interno delle vasche di raccolta uva delle vendemmiatrici prima del loro riempimento o sul fondo dei pianali dei mezzi adibiti al trasporto o nelle tramogge di scarico e ammasso uve.

ATTENZIONE: Non solubilizzare il prodotto con acqua. Affinché il prodotto garantisca la sua efficacia, è indispensabile pre-disperdere la polvere di Top Green direttamente a contatto con le uve o con il mosto.

UVE BIANCHE

| | |
|---|-----------------|
| Raccolta meccanica | 70 g/Q.le |
| Raccolta manuale | 50 g/Q.le |
| Uve affette da gravi problemi fitosanitari | 80 - 100 g/Q.le |

UVE NERE

| | |
|---|-----------------|
| Raccolta meccanica | 60 g/Q.le |
| Raccolta manuale | 50 g/Q.le |
| Uve affette da gravi problemi fitosanitari | 80 - 100 g/Q.le |



CODICE PRODOTTO

0101AA.00028

Kg 1



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. Mantenere il prodotto 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 e d 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.