



Proxy

Estratti per aroma e colore.

Adatto per stili di vino:

vini bianchi, vini aromatici, senza solfiti.

Protettore riducente delle uve e dei mosti.

Selezione di sostanze polifenoliche di origine vegetale.

Sostitutivo dell'anidride solforosa nelle prime fasi di lavorazione dell'uva, anche in presenza di marciume.

Dosaggio consigliato: da 100 a 150 g/q.

Prodotto per uso professionale enologico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV

CARATTERISTICHE:

- Protegge i precursori aromatici.
- Stimola il lievito a produrre minori quantità di acidità volatile.
- Forte azione disinfettante nei confronti delle uve bottrizzate, con azione disidratante del micelio ed inattivazione degli enzimi ossidativi (laccasi).
- Consigliabile per la vendemmia meccanica e dove passa molto tempo dalla fase di raccolta a quella di pigiatura ' pressatura.
- Prodotto adatto alle vinificazioni SO2 FREE.

No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 e Reg. CE n. 1830/2003 e successive modifiche

No Allergeni conforme Reg. CE n. 1169/2011 e successive modifiche

CONFEZIONI:

Sacchi da kg 20.

DURATA E CONSERVAZIONE:

Mantenere in luogo fresco, asciutto ed al riparo della luce.

Periodo di conservazione: come da indicazione riportata in etichetta.

PREPARAZIONE:

Aggiungere il prodotto tal quale a spaglio. Non diluire, va asperso in polvere ed in modo omogeneo. In caso di uva bottrizzata aggiungere direttamente sull'uva e lasciare reagire 20 minuti prima di pigiare o pressare.