

## ATTIVANTE SPECIFICO PER LA PRESA DI SPUMA

ENOVYS srl

Via Marco Biagi 5  
37019 Peschiera del Garda  
VR, Italy

P. IVA 04458180231

info@enovys.com

+39 0452215824

oeno.it enovys.com

### Applicazioni

Nutriente specifico per la presa di spuma.

Apporta le sostanze nutritive, per esempio i fattori di crescita necessari al lievito, durante la preparazione del pied de cuve e nella presa di spuma in autoclave o in bottiglia.

Non influisce sul pH del vino.

### Azione

L'azoto ammoniacale è la fonte azotata più facilmente assimilabile dal lievito, l'aggiunta permette di reintegrare eventuali carenze di APA del vino base, soprattutto nei mosti di uve ammuffite o nelle annate molto secche.

La tiamina cloridrato influisce positivamente sul metabolismo e sulla crescita del lievito, limitando la formazione di acetaldeide e di chetoacidi che tendono a complessare l'anidride solforosa.

### Composizione

Ammonio fosfato bibasico food grade (97%), prodotti di stabilizzazione (2,4%), tiamina cloridrato (0,6%).

### Dosi

10 g/hl.

Per la presa di spuma seguire l'apposito protocollo di preparazione per il pied de cuve charmat o metodo classico.

### Modalità d'impiego

Sciogliere il prodotto in 10 parti di vino base ed aggiungere alla massa.

Per la preparazione del pied de cuve attenersi all'apposito protocollo.

Precauzioni d'uso: fare riferimento alla scheda di sicurezza del prodotto.

Per l'impiego attenersi alla normativa vigente.

### Condizionamento

Il prodotto è disponibile in confezioni da 1 kg.

### Conservazione

Conservare nella confezione originale, in un ambiente privo di odori, fresco ed asciutto.

Dopo l'uso richiudere accuratamente le confezioni aperte ed utilizzare il prodotto in tempi brevi.

### Classificazione e dichiarazioni

Per uso enologico, uso professionale.

Conforme al Codice Enologico Internazionale ed al Reg. (CE) N. 606/2009.

Limitazioni d'uso: limite massimo di 0,6 mg/l (tiamina) per ogni trattamento

Termine minimo di conservazione: consultare etichetta

Classificazione Sicurezza: /

Classificazione ADR: /

OGM: non contiene OGM, non proviene da OGM

Allergeni: non contiene prodotti dell'all. III bis della direttiva 2000/13/CE modificata dalla direttiva 2007/68/CE

Azienda con sistema di Gestione Qualità certificata secondo le Norme UNI EN ISO 9001

Scheda tecnica del 03/01/2018  
Rev 1

Cod. cf. 1 Kg 0043972464555

*Le informazioni contenute in questo documento sono state verificate e ritenute corrette alla data di stampa, non sollevano in nessun caso l'utilizzatore dal rispetto della normativa vigente, delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo inappropriato del prodotto. Enovys srl si riserva il diritto di modificare le caratteristiche senza preavviso.*

*Tali informazioni vengono tuttavia fornite senza alcun impegno o garanzia, in quanto le condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori del controllo di Enovys srl.*