



BALANCE CH

ENOVYS srl

Via Venezia 74
37019 Peschiera d/G (VR)

-

P. IVA 04458180231

info@enovys.com

+39 3517130166

oenovys.it enovys.com

PRESA DI SPUMA E RIFINITURA

Applicazioni

Balance CH si utilizza durante l'affinamento di vini bianchi e rosé, migliora infatti la complessità del vino e contribuisce alle sensazioni legate agli aromi terziari, di crosta di pane, di brioche e di mandorla.

Se impiegato in presa di spuma (sia in bottiglia sia in autoclave), migliora la struttura e la morbidezza, contribuisce inoltre all'ottenimento di un perlage più fine e più persistente.

Composizione

Miscela di autolisati di lievito (*S. Cerevisiae*) e polisaccaridi vegetali.

Dosi

Vino: 2 - 10 g/hl.

Vini spumanti metodo charmat: 2 - 5 g/hl.

Liqueur d'expédition: 1 - 4 g/hl da calcolarsi sul volume di vino finale.

Si consiglia di effettuare test preventivi di laboratorio.

Modalità d'impiego

Utilizzare Balance CH previa diluizione in 10 parti di acqua, aggiungere alla massa da trattare ed omogeneizzare accuratamente; nelle fasi di pre-imbottigliamento aggiungere il prodotto almeno 24 ore prima della microfiltrazione finale. In caso di aggiunte in prossimità dell'imbottigliamento, si raccomanda di valutarne l'effetto su filtrabilità, stabilità proteica e colloidale del vino.

Per la formazione della liqueur d'expédition il prodotto deve essere sciolto nel vino base con gli altri componenti e poi filtrato.

Attenzione: l'utilizzo contemporaneo di tannini ellagici o gallici molto rettivi potrebbe dare origine ad intorbidamento oppure alla formazione di precipitati.

Per l'utilizzo attenersi alla legislazione vigente.

Condizionamento

Il prodotto è disponibile in confezioni da 0,25 kg.

Conservazione

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

Dopo l'uso richiudere accuratamente le confezioni aperte.

Classificazione e dichiarazioni

Per uso enologico, uso professionale. Conforme al Codice Enologico Internazionale.

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 01/06/2020
Rev 2

Cod. cf. 0,25 Kg 0043972464180

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.