



BALANCE FRESH

ENOVYS srl

Via Venezia 74
37019 Peschiera d/G (VR)

-

P. IVA 04458180231

info@enovys.com

+39 3517130166

oenovys.it enovys.com

PROTEZIONE DEGLI AROMI

Applicazioni

Balance Fresh si utilizza durante l'affinamento dei vini bianchi e rosé per proteggere il potenziale aromatico del vino, migliorare la rotondità e la morbidezza, rallentando in maniera molto significativa la comparsa delle note ossidate tipiche dell'invecchiamento (sotolone, fenilacetaleide, ecc.).

Riduce la tendenza dei vini bianchi all'imbrunimento, mantenendo il colore vivo e brillante. Aiuta ad evitare deviazioni del colore dei vini rosé verso note aranciate.

Composizione

Preparazione specifica a base di derivati di lievito di con elevato potere riducente, mannoproteine e polisaccaridi vegetali.

Dosi

Vino: 10 - 20 g/hl.

Modalità d'impiego

Preparare una sospensione di Balance Fresh in 10 parti di acqua o vino ed agitare per ottenere la corretta dispersione, aggiungere alla massa da trattare ed omogeneizzare il prodotto tramite un rimontaggio.

Nelle fasi di pre-imbottigliamento aggiungere il prodotto almeno 48 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 realizzando prove preliminari in laboratorio.

Per l'utilizzo attenersi alla legislazione vigente.

Condizionamento

Il prodotto è disponibile in confezioni da 0,5 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. Conforme al Reg. UE 2019/934.

Prodotto non certificato biologico, ma ammesso per la produzione di vini biologici, se non è reperibile la versione bio (all. V-D Reg. UE 2021/1165).

Prodotto che non contiene nanoparticelle e non è stato sottoposto a radiazioni ionizzanti.

Limitazioni d'uso: attenersi alla normativa vigente.

Termine minimo di conservazione: consultare l'imballo.

Classificazione Sicurezza: /

Classificazione ADR: /

OGM: non contiene OGM, non proviene da OGM.

Allergeni: non contiene prodotti dell'all. II del Reg. UE 1169/2011.

Prodotti di origine animale: assenti.

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

Scheda tecnica del 01/06/2022
Rev 4

Cod. cf. 0,5 Kg 0043972464630

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.