



# BALANCE GRAND CRU

## ENOVYS srl

Via Venezia 74  
37019 Peschiera d/G (VR)  
-  
P. IVA 04458180231  
info@enovys.com  
+39 3517130166  
oenos.it enovys.com

## GESTIONE DELLA TANNICITÀ DEI VINI

### Applicazioni

Balance Grand Cru si utilizza durante l'affinamento dei vini rossi per gestire il grado di tannicità del vino. Contribuisce attivamente a diminuire l'astringenza eccessiva del vino, senza azioni negative sulla struttura e sul profilo aromatico. Aumenta la morbidezza e la rotondità, migliora l'equilibrio tannico, senza influenzare negativamente la materia colorante.

### Composizione

Miscela di polisaccaridi vegetali, pareti cellulari pre-trattate con  $\beta$ -glucanasi, pectinasi specifiche.

### Dosi

Vino: 10 - 30 g/hl.

### Modalità d'impiego

Preparare una sospensione di Balance Grand Cru in 10 parti di acqua ed agitare per ottenere la corretta dispersione, attendere un'ora, mescolare accuratamente evitando la formazione di grumi. La sospensione così ottenuta deve essere utilizzata in tempi brevi e non può essere conservata. Aggiungere alla massa da trattare incorporando dalla parte superiore della vasca. Omogeneizzare il prodotto tramite un rimontaggio. Trattamento su vino: lasciare agire per circa 1 - 3 giorni, operando una degustazione giornaliera per verificare il grado di tannicità ottenuto. Al termine del trattamento separare il deposito mediante travaso. Il tempo d'azione è influenzato in maniera positiva dalla temperatura del vino, più elevata è la temperatura, più veloce sarà il processo. Precauzioni d'uso: fare riferimento alla scheda di sicurezza del prodotto. 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, al Food Chemical Codex V (FCC) al FAO/WHO, Expert Committee Food Additives (JEFCA). Proviene da ceppi di *Aspergillus niger* non OGM. Non contiene conservanti.

Conforme al Reg. UE 2019/934.

Prodotto non ammesso per la produzione di vino biologico.

Limitazioni d'uso:

DM 8/9/1976: "Il prodotto trattato deve essere privato delle parti solide, con i sistemi consentiti, prima che siano trascorse cinque ore dall'introduzione del preparato enzimatico. Si può avere formazione di alcol metilico in quantità superiore a quella consentita qualora venga superato il dosaggio consigliato, o non venga effettuata la separazione del liquido dalle parti solide, entro cinque ore dall'introduzione del preparato enzimatico."

Termine minimo di conservazione: consultare etichetta

Classificazione Sicurezza:

nocivo - frasi R: 42 - frasi S: 22

Classificazione ADR:

non classificato

Allergeni:

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

Prodotti di origine animale:

assenti.

### Pericolosità

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente.

Gli enzimi sono proteine. L'inalazione di polvere o aerosol può indurre sensibilizzazione e può causare reazioni allergiche in soggetti sensibilizzati. Alcuni enzimi possono irritare la pelle, gli occhi e le mucose in seguito a contatto prolungato. Prodotto nocivo (Xn): consultare la scheda di sicurezza prima della manipolazione e dell'utilizzo.

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 0043972464562

*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.*