

ENOVYS srl

Via Venezia 74 37019 Peschiera d/G (VR)

P. IVA 04458180231 info@enovys.com +39 3517130166 oeno.it enovys.com

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

Scheda tecnica del 01/06/2020 Rev 3

Cod. cf. 5 Kg 0043972463503

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.

ENOSTABIL

INIBITORE DELLE PRECIPITAZIONI TARTARICHE

Applicazioni

Inibitore delle precipitazioni tartariche.

Si utilizza per ottenere la stabilità tartarica di vini bianchi fermi ed effervescenti; è opportuno eseguire prove preliminari in laboratorio per verificarne l'efficacia dopo il trattamento.

L'impiego negli spumanti ottenuti con la tecnica della presa di spuma in bottiglia può comprendere due aggiunte, durante il tiraggio e se necessario alla sboccatura, nella liqueur d'expedition.

Composizione

Carbossimetilcellulosa E446 (CMC) in soluzione al 10%, acido citrico anidro E330 0,2%; conservante: anidride solforosa E220 0,5%.

Dosi

50-100 ml/hl con un dosaggio massimo ammesso di 100 ml/hl.

Modalità d'impiego

Aggiungere prima dell'imbottigliamento su vini bianchi già proteicamente stabili. Non utilizzare in abbinamento a lisozima.

Diluire il prodotto in un volume di vino pari a 2 volte il suo peso, aggiungere alla massa da trattare ed omogeneizzare accuratamente.

L'impiego alle normali dosi non pregiudica in maniera siognificativa la filtrabilità del vino, si raccomanda comunque di eseguire l'apposito test di filtrabilità al fine di evitare possibili effetti di colmatazione.

Condizionamento

Il prodotto è disponibile in contenitori da 5 Kg.

Conservazione

Conservare nella confezione originale, in un ambiente privo di odori, fresco ed asciutto. Dopo l'uso richiudere accuratamente le confezioni aperte e conservare in un luogo fresco ed asciutto, utilizzare il prodotto in tempi brevi.

Classificazione e dichiarazioni

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

Limitazioni d'uso: 10 g/hl CMC solida.
Termine minimo di conservazione: consultare etichetta.
Classificazione Sicurezza: /

Classificazione ADR: /

OGM: non contiene OGM, non proviene da OGM

Allergeni: contiene solfiti.