

ESALTA LE NOTE AGRUMATE E LA FRESCHEZZA**ENOVYS srl**Via Venezia 74
37019 Peschiera d/G (VR)

P. IVA 04458180231

info@enovys.com

+39 3517130166

oeno.it enovys.com

**Applicazioni**

Essenxia Due si utilizza per esaltare la freschezza e l'intensità aromatica nei vini bianchi e rosati. Esalta gli aromi agrumati, floreali e di frutta fresca a polpa bianca. Attenua le note ossidate e di frutta troppo matura, così come le sensazioni di mela cotta legate alla presenza di acetaldeide.

Azione

Essenxia Due è una preparazione a base di tannini, che grazie al particolare processo di estrazione, permette di ottenere una gamma di tannini condensati particolarmente indicati sia per l'affinamento, sia per le correzioni pre-imbottigliamento dei vini bianchi e rosé.

Principalmente il suo utilizzo:

- Protegge dalle evoluzioni negative del colore.
- Tende ad aumentare le sensazioni di freschezza, le note agrumate e di frutta a polpa bianca.
- Incrementa la struttura e la complessità.
- Aumenta notevolmente la resistenza all'ossidazione.

Composizione

Essenxia Due è una preparazione a base di tannini condensati.

Dosi

1 - 15 g/hl.

Nelle fasi di pre-imbottigliamento aggiungere il prodotto almeno 48 ore prima dalla microfiltrazione finale.

È consigliabile eseguire delle prove di laboratorio per definire il corretto dosaggio e determinare l'effetto organolettico desiderato.

Modalità d'impiego

Diluire Essenxia Due in 10 parti d'acqua/vino ed aggiungere alla massa da trattare omogeneizzando accuratamente utilizzando un tubo venturi.

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 ed utilizzare il prodotto in tempi brevi.

Classificazione e dichiarazioni

Per uso enologico, per uso professionale.

Limitazioni d'uso: attenersi alla legislazione vigente.

Termine minimo di conservazione: consultare etichetta/confezione.

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 4

Cod. cf. 0,25 Kg 0043972464104

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.