

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
oenos.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, 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: riferirsi 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 revisione 5 del 01/06/2022

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.

