

## ESALTAZIONE AROMATICA DEI VINI ROSSI

### ENOVYS srl

Via Venezia 74  
37019 Peschiera d/G (VR)

P. IVA 04458180231

info@enovys.com

+39 3517130166

oeno.it enovys.com

### Applicazioni

Si utilizza durante l'affinamento e prima dell'imbottigliamento, attenua i tannini aggressivi, migliora alcuni aspetti gustativi, esaltando note di vaniglia, noce di cocco, mandorla e liquirizia. Può essere utilizzato per l'affinamento in legno, soprattutto se i contenitori non hanno più la capacità di cessione dei componenti tannici.

### Azione

Essenxia Opus è in grado di rafforzare e completare la struttura tannica del vino, migliorandone la complessità e l'intensità gustativa.

Principalmente il suo utilizzo:

- Migliora la stabilità del colore.
- Svolge un ruolo antiossidante durante l'affinamento.
- Permette di incrementare la durata del parco barrique.
- Favorisce la chiarifica.

### Composizione

Essenxia Opus è una preparazione liquida a base di tannino ellagico estratto da rovere americano (*Quercus alba*) a differenti gradi di tostatura, stabilizzato con gomma arabica (E411) ed SO<sub>2</sub> (E 220) 0,1 g/l.

Caratteristiche microbiologiche:

<i>Salmonella spp.</i>	assente in 1 g
<i>Escherichia coli</i>	assente in 1 g

### Dosi

Vini bianchi e rosé: 0,5 - 2 g/hl.

Vini rossi: 3 - 10 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 determinare il corretto dosaggio e determinare l'effetto organolettico desiderato.

Per l'impiego riferirsi alla normativa vigente.

### Modalità d'impiego

Diluire Essenxia Opus in 10 parti d'acqua/vino ed aggiungere alla massa da trattare omogeneizzando accuratamente.

### Condizionamento

Il prodotto è disponibile in confezioni da 1 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: attenersi alla normativa vigente.

Termine minimo di conservazione: consultare l'imballo.

Classificazione Sicurezza: /

Classificazione ADR: /

OGM: non contiene OGM, non proviene da OGM.

Allergeni: contiene prodotti dell'all. II del Reg. UE 1169/2011. Conservante SO<sub>2</sub> (E 220)

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 3

Cod. cf. 1 Kg 0043972464180

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.