

ESALTA LE NOTE DI FRUTTA ROSSA E LA DOLCEZZA

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

Applicazioni

Essenxia Uno evidenzia il potenziale fruttato dei vini rosé e rossi. Si utilizza in affinamento e nelle fasi che precedono l'imbottigliamento, per mettere in risalto le note di frutta rossa, aumentando la dolcezza e l'intensità olfattiva.

Azione

Essenxia Uno è una preparazione a base di tannini, che grazie al particolare processo produttivo, contiene una gamma di tannini condensati particolarmente indicati per l'affinamento e le correzioni pre-imbottigliamento di vini rosé e rossi.

Essenxia Uno contiene quantità trascurabili di acidi fenolici.

Principalmente il suo utilizzo:

- Migliora il profilo degustativo del vino, stabilizzando gli aromi varietali.
- Tende ad aumentare le sensazioni riconducibili alla dolcezza.
- Aumenta l'intensità olfattiva e la complessità.
- Incrementa la resistenza all'ossidazione.

Composizione

Essenxia UNO è una preparazione a base di tannini condensati estratti da specie a bacca rossa.

Dosi

1 - 20 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 definire l'effetto organolettico desiderato.

Modalità d'impiego

Diluire Essenxia Uno 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: attenersi 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 del 01/06/2022
Rev 4

Cod. cf. 0,25 Kg 0043972464401

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.