

INCREMENTA LA STRUTTURA E LA COMPLESSITÀ

Applicazioni

Evotan Berry è un tannino messo a punto per l'elevata reattività con i tannini autoctoni presenti nel vino, si impiega per migliorare carenze nella struttura e per esaltare la persistenza sensoriale. L'impiego fin dalle prime fasi dell'affinamento permette di limitare le sensazioni legate all'astringenza.

Azione

Evotan Berry ha un grado di polimerizzazione specifico e calibrato, che lo rende idoneo all'utilizzo durante l'affinamento e nelle fasi di pre imbottigliamento.

Principalmente il suo utilizzo:

- Esalta la persistenza sensoriale, limita l'astringenza.
- Incrementa la struttura e la complessità.
- Svolge un ruolo antiossidante durante l'affinamento.
- Completa l'azione dei chiarificanti.

Composizione

Evotan Berry è una miscela di tannini proantocianidinici a medio peso molecolare.

Dosi

5 - 20 g/hl.

Nelle fasi di pre-imbottigliamento aggiungere il prodotto almeno 24 ore prima della microfiltrazione finale. In caso di aggiunte in prossimità dell'imbottigliamento, si raccomanda di valutarne l'effetto su filtrabilità, stabilità proteica e colloidale del vino realizzando prove preliminari in laboratorio.

Attenzione: l'utilizzo contemporaneo di mannoproteine e/o CMC potrebbe dare origine ad intorbidamento oppure alla formazione di precipitati.

Modalità d'impiego

Diluire Evotan Berry in 10 parti d'acqua ed aggiungere alla massa da trattare omogeneizzando accuratamente.

Condizionamento

Il prodotto è disponibile in confezioni da 0,5 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.

Limitazioni d'uso: /

Termine minimo di conservazione: consultare etichetta

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

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 2

Cod. cf. 0,5Kg 0043972464142

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.