

CONFERISCE CORPO, STRUTTURA E COMPLESSITÀ

ENOVYS srl

Via Venezia 74
37019 Peschiera d/G (VR)

P. IVA 04458180231

info@enovys.com

+39 3517130166

oenovys.it enovys.com

Applicazioni

Evotan Vinacciolo si può utilizzare nelle vinificazioni in rosso durante la macerazione ed alla svinatura, dove è in grado di formare complessi con i composti coloranti, portando alla stabilizzazione duratura del colore. L'elevato potere antiossidante lo rende particolarmente adatto anche all'utilizzo nelle vinificazioni in bianco e rosato, dove svolge un'attività antiossidativa e di stabilizzazione aromatica. Durante l'affinamento e le fasi pre-imbottigliamento conferisce corpo e struttura, migliora e rende più netto il profilo sensoriale.

Azione

Evotan Vinacciolo agisce come antiossidante, antiossidativo e stabilizzante della materia colorante. Principalmente il suo utilizzo:

- Attenua eventuali squilibri della struttura polifenolica del vino (causata da deficit di maturazione e/o da scompensi nel rapporto antociani/tannini).
- Incrementa la struttura e la complessità.
- Stabilizza il colore durante la macerazione ed alla svinatura.
- Aumenta la capacità di chelazione del rame.
- Svolge un ruolo antiossidante durante l'affinamento.

Composizione

Tannini proantocianidinici estratti dai vinaccioli d'uva bianca.

Dosi

Mosto in fermentazione: 2 - 20 g/hl.

Vino in affinamento: 1 - 20 g/hl.

Nelle fasi di pre-imbottigliamento aggiungere il prodotto almeno 5 - 7 giorni 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.

Modalità d'impiego

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

Per l'impiego riferirsi alla normativa vigente.

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.

Prodotto non certificato biologico, ma ammesso per la produzione di vini biologici, se non è reperibile la versione bio (Reg. CE 203/2012)

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

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 0043972464166

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.