ENOVYS srl
Via Marco Biagi 5
37019 Peschiera del Garda
VR, Italy
-
P. IVA 04458180231
info@enovys.com
+39 0452215824
oeno.it

REMUSPARK

PREPARAZIONE SPECIFICA PER FACILITARE IL REMUAGE

Applicazioni
Remuspark è una preparazione liquida a base di alginato e bentoniti selezionate, indispensabile nella produzione di vini spumanti prodotti secondo la tecnica del Metodo Classico, per favorire il remuage e l'illimpidimento.

Composizione
Alginato e bentonite in sospensione.

Azione
Remuspark si utilizza nella produzione di spumanti a metodo classico per facilitare il remuage.
I principali vantaggi sono:
- Riveste completamente il lievito impedendone l'adesione al vetro della bottiglia.
- Utilizzabile sia con lieviti classici che agglomeranti.
- Permette la formazione di un deposito più plastico e facile da rimuovere mediante remuage.
- Grazie al particolare alginato a bassa viscosità si viene a formare un'ottima coesione con le cellule di lievito, incorporando anche il deposito più leggero e difficile da rimuovere.

Dosi
70 - 90 ml/hl per un tasso d'inoculo compreso tra 1 – 2 milioni cellule/ml.
Aumentare il dosaggio qualora vengano utilizzati tassi d'inoculo più elevati.

Modalità d'impiego
Metodo classico: diluire Remuspark in 5 volte il suo volume di acqua fredda ed aggiungere alla base spumante in maniera progressiva, omogeneizzare mediante rimontaggio. NON UTILIZZARE SENZA AVERLO PREVENTIVAMENTE DILUITO.
Durante il successivo tiraggio è indispensabile mantenere la massa in agitazione.
Remuage: non agitare le bottiglie per evitare di rompere la pellicola di alginato e rischiare di rendere l'operazione più difficoltosa.
Si consiglia di utilizzare in questa fase Evotan Tirage (30 – 40 ml/hl).
Precauzioni d'uso: fare riferimento alla scheda di sicurezza del prodotto.
Per l'impiego attenersi alla normativa vigente.

Condizionamento
Il prodotto è disponibile in flaconi da 1 l ed in taniche da 10 l.

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 ed al Reg. (CE) N. 606/2009.

Limitazioni d'uso	/
Termine minimo di conservazione	Consultare etichetta.
Classificazione Sicurezza	/
Classificazione ADR	/
OGM	Non contiene OGM, non proviene da OGM.
Allergeni	Contiene solfiti.

Azienda con sistema di Gestione Qualità certificata secondo le Norme UNI EN ISO 9001

Scheda tecnica del 03/01/2018
Rev 1

Cod. cf. 1 L 0043972464234
Cod. cf. 10 L 0043972464241

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.