

SCHEDA TECNICA:

SOLFOPLUS 25

SOLFITANTE LIQUIDO

CARATTERISTICHE SPECIFICHE

SOLFOPLUS 25 è un prodotto da aggiungere alle uve pigiate ed ai mosti

La sua azione selettiva, dovuta allo sviluppo della SO₂, favorisce la proliferazione dei lieviti migliori rendendo inattivi i batteri. Si ottengono così alte rese nella trasformazione alcolica e conseguentemente una bassissima formazione di acidi volatili.

L'equilibrata presenza di sostanze azotate favorisce una base nutritiva per i lieviti.

L'uso del solfitante equilibrato in fermentazione assicura l'ottenimento di un vino sano e perfettamente conservabile.

SOLFOPLUS 25 consente quindi, fermentazioni regolari, complete, di buona resa, con bassa formazione di acidità volatile, stabili nel colore.

UTILIZZO

SOLFOPLUS 25 viene impiegato sulle uve mentre vengono pigiate oppure viene versato nella massa pigiata omogeneizzando con follature e rimontaggi.

L'impiego di SOLFOPLUS 25 permette di beneficiare:

- dell'azione selettiva dell'anidride solforosa sui lieviti con inibizione degli indesiderabili;
- dell'effetto antiossidante e antiossidasico dell'anidride solforosa e conseguente protezione del colore e del gusto;
- dell'effetto solvente-estraente del colore sulle uve rosse.

MODALITA' D'UTILIZZO

Aggiungere SOLFOPLUS 25 omogeneamente sull'uva o sul pigiato.

COMPOSIZIONE

Alimento per lievito (Tit.V) Ammonio bisolfito	35,7 %
Acqua demineralizzata quanto basta a	100 %
Titolo in SO ₂	250 gr/l
Titolo in NH ₄	66,7gr/l
<u>Contiene solfiti</u>	

IMBALLI

Flaconi 1 Kg - 250 g

PRODOTTO PER USO ENOLOGICO ED ALIMENTARE. USO LIMITATO.

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO.

TEME GLI ODORI, CONSERVARE IN LUOGO NEUTRO.

Alla consegna di questo prodotto viene fornita una scheda di sicurezza.