

# ABSOLUTE MV

## VINIFICAZIONE - CHIARIFICA

**Composto per la riduzione dei pesticidi presenti nel mosto e nel vino**

### APPLICAZIONI ENOLOGICHE

**ABSOLUTE MV** è un composto a base di carbone, pareti cellulari di lievito, bentonite e proteine di lievito in grado di adsorbire residui di pesticidi che potenzialmente possono compromettere la fermentazione alcolica, influenzando negativamente sul metabolismo del lievito stesso.

Grazie a questa affinità, **ABSOLUTE MV** è ideale per il trattamento di mosti/vini.

**ABSOLUTE MV** conferisce:

- pulizia da residui di pesticidi
- ottimizzazione della cinetica di fermentazione
- riduzione della fase di latenza
- valorizzazione del risultato aromatico dei lieviti

### MODALITA' D'IMPIEGO

Mettere **ABSOLUTE MV** in sospensione in dieci volte il suo peso in vino/mosto e aggiungere alla massa da trattare.

### DOSI DI IMPIEGO

- 20 – 100 g/hL

### CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Pacchetti da 1 kg
- Sacchi da 10 kg

La data ottimale di utilizzo di **ABSOLUTE MV**, nel suo imballo originale è indicata in etichetta.

Conservare in luogo secco, senza odori ad una temperatura compresa tra 5 e 25 °C.