

ABSOLUTE SP

VINIFICAZIONE - CHIARIFICA

Miscela di pareti cellulari di *Saccharomyces cerevisiae*

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

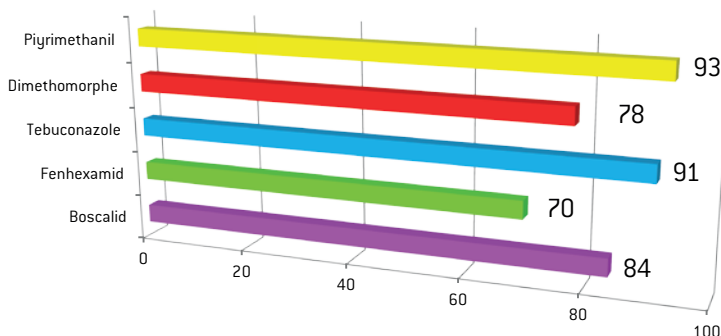
ABSOLUTE SP è costituito da una miscela di pareti cellulari di *S. cerevisiae* enologici per l'adsorbimento di residui di pesticidi potenziali inibitori della fermentazione alcolica o della presa di spuma.

Le scorze di lievito **ABSOLUTE SP** adsorbono eventuali residui fitosanitari in particolare quelli ad elevata affinità con *S. cerevisiae*. Grazie a questa affinità, **ABSOLUTE SP** è ideale per la preparazione di vini (basi destinate alla presa di spuma).

Il trattamento conferisce:

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

**Trebbiano 2016 (alcol 9,8%) trattamento con 30 g/hL
rimozione percentuale [%]**



MODALITA' D'IMPIEGO

Mettere **ABSOLUTE SP** in sospensione in 10 volte il suo peso in mosto o vino e incorporare prima dell' inoculo dei lieviti, omogeneizzando bene.

DOSI DI IMPIEGO

- 20 – 40 g/hL (40 g/hL è il limite massimo legale)

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Pacchetti da 1 kg
- Sacchi da 10 kg

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

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