

ABSOLUTE MV

VINIFICAZIONE - CHIARIFICA

Policomposto 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. La formulazione di **ABSOLUTE MV** è stata appositamente studiata e bilanciata per ridurre selettivamente tutte le tipologie di pesticidi.

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 acqua e aggiungere alla massa da trattare, mantenere in contatto con la massa per 24 h, lasciare depositare quindi separare. (Assicurare una risospensione continua, per tutto il periodo del trattamento).

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.