

Metalclean

PRODOTTO CHIARIFICANTE E STABILIZZANTE A BASE DI POLIVINILIMIDAZOLO E POLIVINILPIRROLIDONE IN SINERGICA COFORMULAZIONE CON DERIVATI DI CHITINA E SPECIFICHE SCORZE DI LIEVITO.

Conforme al Codice Enologico Internazionale. Non deriva da organismi geneticamente modificati. Non contiene allergeni.

Metalclean è un prodotto chiarificante in grado di svolgere contemporaneamente una forte azione di privazione di metalli (grande affinità con il rame) su mosto e su vino, agendo nel contempo sulle molecole potenzialmente ossidabili, prevenendo così i fenomeni ossidativi e deterioranti del vino sia per azione diretta, sia per azione indiretta evitando l'azione di catalizzatrice dei metalli.

Applicazioni

Su mosti: Per abbassare i livelli di rame e altri metalli. Per prevenire fenomeni ossidativi grazie all'azione sinergica del PVI-PVP e del chitosano.

Metalclean agisce già dopo 2 ore dall'inizio del trattamento.

Su Vini: Per abbassare i livelli di rame e altri metalli. Per prevenire fenomeni ossidativi grazie ad un'efficace azione sia sulle componenti polifenoliche che sui metalli. Per prevenire il fenomeno di Pinking su vini bianchi considerati a rischio.

Composizione

50 % PVI-PVP (copolimero adsorbente per uso enologico, dose massima di impiego 50 g/hl) scorze di lievito, derivati di Chitina da *A. niger*.

Caratteristiche

Aspetto: Polvere.

Colore: Avorio-panna.

Dosaggio

30-80 g/hl secondo i casi e le condizioni operative (100 g/hl dosaggio massimo consentito Regolamento [CE]

N. 606/2009 - Regolamento [UE] N. 2015/1576).

Modalità d'impiego

Disperdere in acqua (rapporto 1:20), agitare, aggiungere in filo sottile nella massa da trattare durante il rimontaggio.

Per garantire la massima efficacia del prodotto si consiglia di mantenerlo in agitazione il più possibile durante il trattamento. Metalclean agisce già 2 ore dopo l'inizio del trattamento. Tempi di contatto più lunghi migliorano l'efficacia del trattamento.

Il prodotto deve essere tolto dal contatto col vino/mosto max 2 giorni dopo l'inizio del trattamento come da legislazione comunitaria vigente tramite opportuna filtrazione.

Si consigliano test preventivi e/o dei test durante il trattamento. Il prodotto deve essere utilizzato sotto la responsabilità di un enologo e va registrato sul registro di cantina.

Conservazione

Conservare in ambiente fresco ed asciutto.

La confezione una volta aperta deve essere richiusa accuratamente e conservata in ambiente fresco ed asciutto.

Confezioni

cod. 117510 – pacchetto in laminato da 1 kg



Perdomini-IOC S.p.A.

Via Salvo D'Acquisto, 2 - 37036 S. Martino Buon Albergo (VR) Italy

tel. +39-045-8788611 r.a. fax +39-045-8780322

fax uff. vendite +39-045-8780122

www.perdomini-ioc.com - info@perdomini-ioc.com



Le informazioni contenute in questa pubblicazione sono state verificate e ritenute corrette alla data di stampa.

Perdomini-IOC S.p.A. si riserva il diritto di modificare le caratteristiche senza preavviso.