

ALLERGEN STOP PEA

CHIARIFICANTE VEGETALE

COMPOSIZIONE

Proteina vegetale estratta da pisello (*Pisum sativum*).

CARATTERISTICHE

ALLERGEN STOP PEA Si presenta come una polvere chiara, color nocciola con un leggero odore caratteristico.

Rimuove le sostanze fenoliche responsabili dell'ossidazione, senza dar luogo a fenomeni di surcollaggio. ALLERGEN STOP PEA, secondo la normativa europea vigente, è da considerarsi *allergen free* ed *OGM-free*.

IMPIEGHI

ALLERGEN STOP PEA viene utilizzato:

- nelle chiarifiche di finitura dei vini, per la rimozione di sostanze tanniche (tannini astringenti e ruvidi) che interferiscono a livello organolettico.
- in combinazione con PVPP, per esaltarne l'efficacia (eliminazione di sostanze fenoliche indesiderate), e permettendo un prolungamento della *shelf life* ed un aumento della freschezza dei vini trattati.
- nella chiarifica di mosti e vini, con effetto detannizzante, in abbinamento a bentoniti (CX MAXIGRAN)
- su vini molto tannici (rossi: rispetta il colore, bianchi: migliora le tonalità)

Per l'impiego di ALLERGEN STOP PEA attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

MODO D'USO

Disperdere lentamente ALLERGEN STOP PEA in 10 - 20 parti di acqua (la soluzione così ottenuta va utilizzata entro 24 ore). Quindi aggiungere al prodotto da trattare ed omogeneizzare.

DOSI

Per vini bianchi: da 2 a 10 g/hL

Per vini rossi e mosti: da 5 a 20 g/hL

PACKAGING

Disponibile in sacchi da 5 kg

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Richiudere accuratamente le confezioni aperte

PERICOLOSITÀ

In base alle normative europee vigenti, il prodotto è classificato non pericoloso

SCHEDA TECNICA DEL: 11.01.2021