

ALLERGEN STOP VEG

CHIARIFICANTE COMPOSTO

COMPOSIZIONE

Proteina vegetale purissima estratta da patata 70%, Acido citrico (E 330) 20%, supporti silicei colloidali 10%.

CARATTERISTICHE

ALLERGEN STOP VEG ha un'azione illimpidente su mosti e vini.

Si presenta come una polvere grigia con un leggero odore caratteristico.

ALLERGEN STOP VEG non contiene prodotti considerati "allergeni alimentari" secondo quanto stabilito dalla normativa vigente. Inoltre la materia prima non deriva da organismi geneticamente modificati (è un prodotto OGM-free).

IMPIEGHI

ALLERGEN STOP VEG viene utilizzata per illimpidire mosti e vini rispettando le caratteristiche organolettiche degli stessi. Per questo motivo ALLERGEN STOP VEG può essere utilizzato anche in finissaggio pre-imbottigliamento. I flocculi che si creano con l'aggiunta di ALLERGEN STOP VEG solitamente riescono a precipitare velocemente anche senza l'utilizzo di bentonite. Resta comunque a discrezione dell'enologo l'eventuale abbinamento con bentonite (CX MAXIGRAN) per migliorare il compattamento del fondo di chiarifica.

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

MODO D'USO

Disperdere lentamente ALLERGEN STOP VEG in 10 - 20 parti di acqua (la soluzione così ottenuta va utilizzata entro 12 ore). Aggiungere al prodotto da trattare ed omogeneizzare.

DOSI

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

PACKAGING

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: pericoloso (vedere scheda di sicurezza)

SCHEDA TECNICA DEL: 06.03.2023