

CX SCORZE

ATTIVANTE DI FERMENTAZIONE A BASE DI SCORZE DI LIEVITO

COMPOSIZIONE:

Scorze di lievito purificate.

CARATTERISTICHE

Le pareti cellulari del lievito (scorze) sono composte da polisaccaridi caratterizzati da un elevato potere adsorbente nei confronti di composti lipofili; fra questi si annoverano gli acidi grassi a 8, 10 e 12 atomi di carbonio (acido ottanoico, decanoico e dodecanoico) e loro esteri, sostanze secrete dai lieviti in quantità maggiori in condizioni di stress.

CX SCORZE esercita la sua azione di rimozione per adsorbimento delle sostanze tossiche presenti nei vini che hanno subito un arresto fermentativo, senza modificarne le caratteristiche qualitative. L'effetto adsorbente si esplica anche nei confronti di alcuni residui antiparassitari, con effetto stimolante della flora blastomicetica responsabile della fermentazione alcolica.

IMPIEGHI:

CX SCORZE trova impiego come regolatore della fermentazione e come preventivo degli arresti fermentativi.

Per l'impiego di CX SCORZE attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

MODALITÀ D'USO:

Disperdere CX SCORZE in poca acqua o direttamente nella massa da trattare, mantenere in agitazione almeno per 30 minuti; eventualmente integrare con CX ACTIV (alimento per lieviti) e anidride solforosa.

DOSI:

Come regolatore della fermentazione e preventivo degli arresti fermentativi: 20 g/hL.

Nel caso di arresti fermentativi: 40 g/hL.

CONFEZIONI

Sacchetti in poliaccoppiato da 0,5 kg.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto; richiudere accuratamente le confezioni aperte.

PERICOLOSITÀ

In base alla normativa vigente europea il prodotto è classificato: non pericoloso.

SCHEDA TECNICA DEL: 11.01.2021