



PACKAGING

Disponibile in sacchetti in poliacoppiato da 0,5 kg e sacchi da 10 kg.

COMPOSIZIONE

Bentonite attivata 61%, PVPP (E 1202) 26%, proteine vegetali 10%, bicarbonato di potassio (E 501) 3%.

Si dichiara che ALLERGEN STOP BLANC:

- non contiene OGM in accordo al Regolamento (CE) 1829/2003 e 1830/2003
- non contiene allergeni (allegato II del Regolamento UE 1169/2011)

PERICOLOSITÀ

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

Scheda tecnica del 01.07.2026

CARATTERISTICHE

CHIARIFICANTE AD ALTO POTERE STABILIZZANTE

La formulazione di ALLERGEN STOP BLANC è stata studiata e sviluppata per permettere una chiarifica rapida ed efficace nei vini bianchi e rosati:

- Bentonite attivata: capacità chiarificante e deproteinizzante, alto potere disperdente
- PVPP: adsorbimento specifico di sostanze indesiderate, sostanze fenoliche a carattere tannico e maggiormente ossidate
- Proteine vegetali: migliorano la tenuta redox grazie all'attività detannizzante specifica

IMPIEGHI

ALLERGEN STOP BLANC è un chiarificante specifico per il trattamento di vini, mosti e aceti, in particolare: per vini bianchi e rosati ossidati, per vini rossi giovani con limitazione della tannicità, per vini rossi invecchiati ove si voglia limitare la sensazione di ossidato e migliorare la tonalità del colore. Su vini rosati permette un perfezionamento della tonalità del colore, rendendoli più interessanti.

Può essere usato per "preparare" la futura filtrazione, per agire su eventuali ossidazioni e/o evoluzioni oppure per la stabilizzazione del vino trattato.

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



MODALITÀ D'USO

Disperdere il prodotto in 10 o più parti di acqua, lasciare rigonfiare per qualche ora, quindi aggiungere al prodotto ed omogeneizzare accuratamente.

DOSI

Da 10 a 120 g/hL in base all'applicazione. Si consigliano test preliminari in laboratorio.

CONSERVAZIONE

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