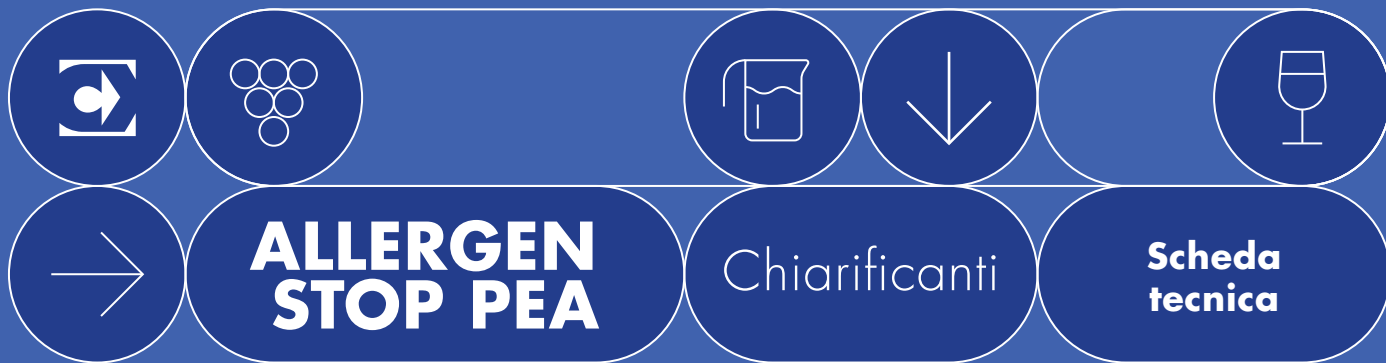




PACKAGING

Disponibile in sacchetti in poliacoppiato da 0,5 kg e sacchi da 15 kg.

COMPOSIZIONE

Proteina vegetale estratta da pisello (*Pisum sativum*). Si dichiara che ALLERGEN STOP PEA:

- 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 03.11.2025

CARATTERISTICHE

CHIARIFICANTE VEGETALE

ALLERGEN STOP PEA si presenta come una polvere chiara, color nocciola con un leggero odore caratteristico. Le soluzioni di prodotto risultano essere prive di potere gelificante.

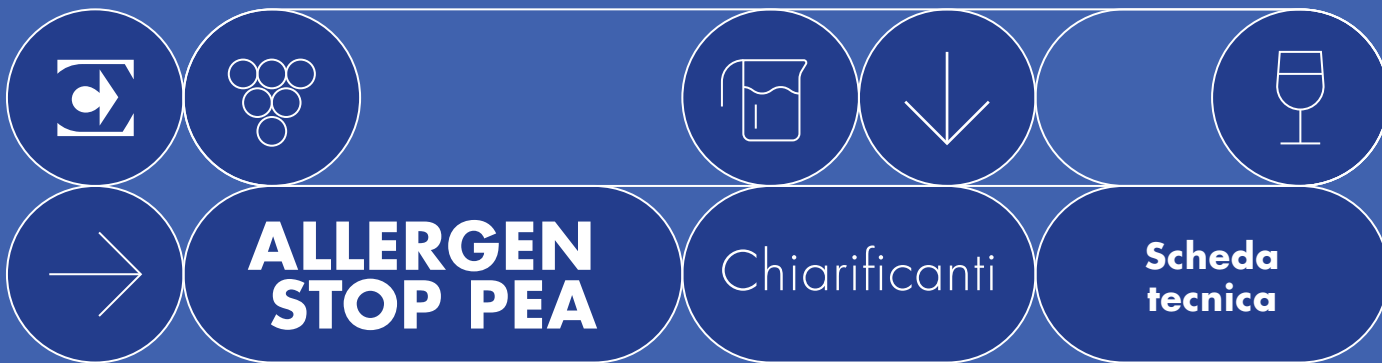
ALLERGEN STOP PEA è in grado di partecipare alla rimozione delle sostanze fenoliche responsabili dell'ossidazione, senza dar luogo a fenomeni di surcollaggio.

IMPIEGHI

ALLERGEN STOP PEA può essere utilizzato:

- nelle chiarifiche di finitura dei vini, per la rimozione di sostanze tanniche (tannini astringenti e ruvidi) che interferiscono a livello sensoriale;
- nelle chiarifiche di mosti e vini, sempre per l'effetto detannizzante, la cui fase di illimpidimento può essere ottimizzata grazie all'abbinamento con bentoniti (CX MAXIGRAN, CX BENTONITE);
- in combinazione con CX PVPP, per prolungare la freschezza dei vini nel corso della conservazione, grazie all'azione sinergica di eliminazione specifica delle sostanze fenoliche indesiderate;
- in vini molto tannici; nei rossi per il rispetto del colore, nei bianchi per un miglioramento della tonalità senza fenomeni di surcollaggio.

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



MODALITÀ D'USO

Disperdere ALLERGEN STOP PEA in 10 - 20 parti di acqua, lentamente e mantenendo in agitazione; la soluzione ottenuta andrà poi utilizzata entro 24 ore. Aggiungere al prodotto da trattare ed omogeneizzare.

DOSI

Da 2 a 10 g/hL nei vini bianchi.
Da 5 a 20 g/hL nei vini rossi e mosti.

CONSERVAZIONE

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