



PACKAGING

Sacchetti in poliacoppiato da 0,5 kg e sacchi da 5 kg.



COMPOSIZIONE

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

Si dichiara che ALLERGEN STOP VEG:

- 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: pericoloso (vedere scheda di sicurezza)

CARATTERISTICHE

CHIARIFICANTE COMPOSTO AD AZIONE ILLIMPIDENTE

ALLERGEN STOP VEG è un chiarificante ad azione illimpidente su mosti e vini e si presenta come una polvere grigia con un leggero odore caratteristico.

IMPIEGHI

ALLERGEN STOP VEG viene utilizzata per illimpidire mosti e vini rispettando le caratteristiche sensoriali degli stessi, rendendolo applicabile anche in finissaggio e pre-imbottigliamento.

I flocculi che si creano con l'aggiunta di ALLERGEN STOP VEG solitamente riescono a precipitare velocemente anche senza l'ausilio 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.

Scheda tecnica del 27.03.2025



MODALITÀ D'USO

Disperdere lentamente ALLERGEN STOP VEG in 10 - 20 parti di acqua in agitazione, utilizzando la soluzione ottenuta entro 12 ore
Aggiungere al prodotto da trattare ed omogeneizzare accuratamente.

DOSI

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

CONSERVAZIONE

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