



PACKAGING

Disponibile in sacchetti in poliaccoppiato da 0,5 kg.



COMPOSIZIONE

Scorze di lievito purificate.

Si dichiara che CX SCORZE:

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

PERICOLOSITÀ

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

CARATTERISTICHE

ATTIVANTE DI FERMENTAZIONE A BASE DI SCORZE DI LIEVITO

CX SCORZE è un preparato composto dalle pareti cellulari del lievito, quindi polisaccaridi caratterizzati da un elevato potere adsorbente nei confronti di composti lipofili, fra questi ritroviamo: 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 un'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

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.

Scheda tecnica del 25/08/2025



MODALITÀ D'USO

Si consiglia di disperdere CX SCORZE in poca acqua o direttamente nella massa da trattare, mantenendo in agitazione almeno per 30 minuti. In base all'utilizzo, integrare eventualmente con CX ACTIV (alimento per lieviti) e anidride solforosa.

DOSI

20 g/hL come regolatore della fermentazione e preventivo degli arresti fermentativi.
40 g/hL in caso di arresti fermentativi.

CONSERVAZIONE

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