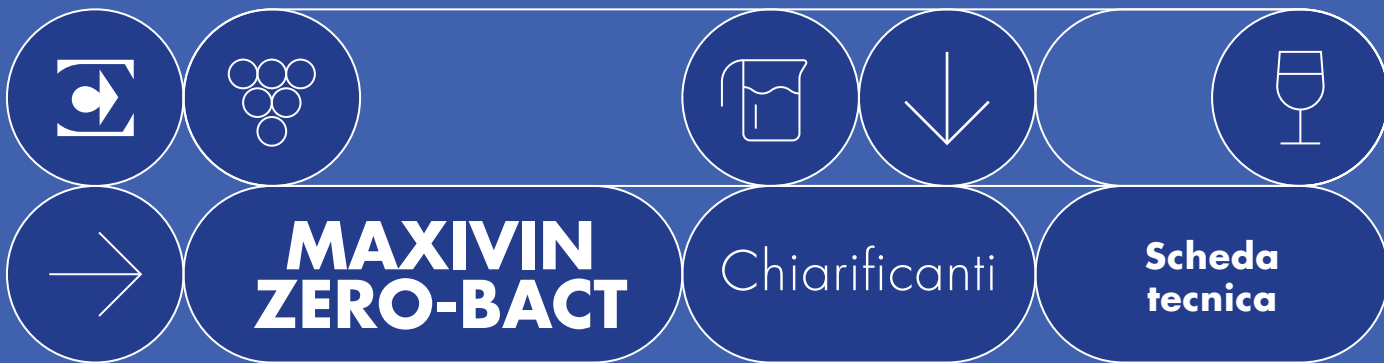




PACKAGING

Disponibile in confezioni da 0,5 kg.

COMPOSIZIONE

Chitosano derivato da *Aspergillus Niger* e proteina di patata.

Si dichiara che CX MAXIVIN ZERO-BACT:

- 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 alla normativa europea vigente, il preparato è classificato non pericoloso.

Scheda tecnica del 08.07.2025

CARATTERISTICHE

CHIARIFICANTE A BASE DI CHITOSANO E PROTEINA VEGETALE

MAXIVIN ZERO-BACT è un chiarificante illimpidente attivo nei confronti della riduzione delle popolazioni di microrganismi indesiderati (in particolare batteri lattici). Si presenta come polvere color crema scuro di odore caratteristico ed è solubile in acqua tiepida.

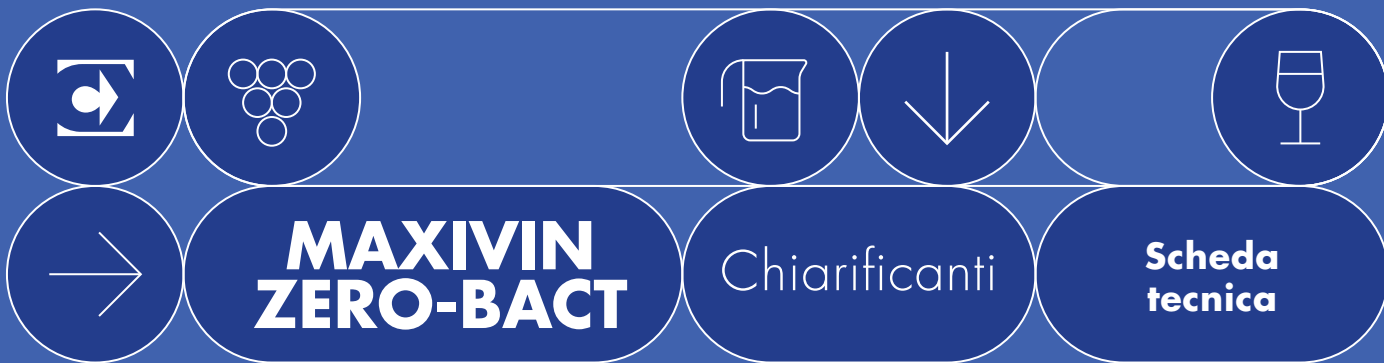
IMPIEGHI

Per la sua alta specificità d'azione MAXIVIN ZERO-BACT è consigliato nel trattamento dei mosti e dei vini per contenere lo sviluppo di microrganismi indesiderati, allo scopo di ridurre i dosaggi di anidride solforosa, come nelle fasi che precedono la fermentazione o nei primi travasi a seguito della conclusione della fermentazione alcolica qualora si volesse evitare la FML.

Adatto alla produzione di vini bianchi, rosati, e basi spumante in tutte le fasi del processo prima della filtrazione di sgrossatura.

A seguito dei trattamenti con MAXIVIN ZERO-BACT si consiglia la separazione del fondo tramite procedimenti fisici.

Per l'utilizzo di CX MAXIVIN ZERO-BACT attenersi alle norme di legge vigenti in materia.



MODALITÀ D'USO

Disperdere accuratamente il MAXIVIN ZERO-BACT in 10 parti di acqua tiepida, quindi aggiungere al prodotto da trattare omogeneizzando accuratamente.

MODALITÀ D'USO

Da 5 a 25 g/hL.
Attenzione, 25 g/hL di MAXIVIN ZERO-BACT apportano 10 g/hL di chitosano (limite di legge europeo).

CONSERVAZIONE

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