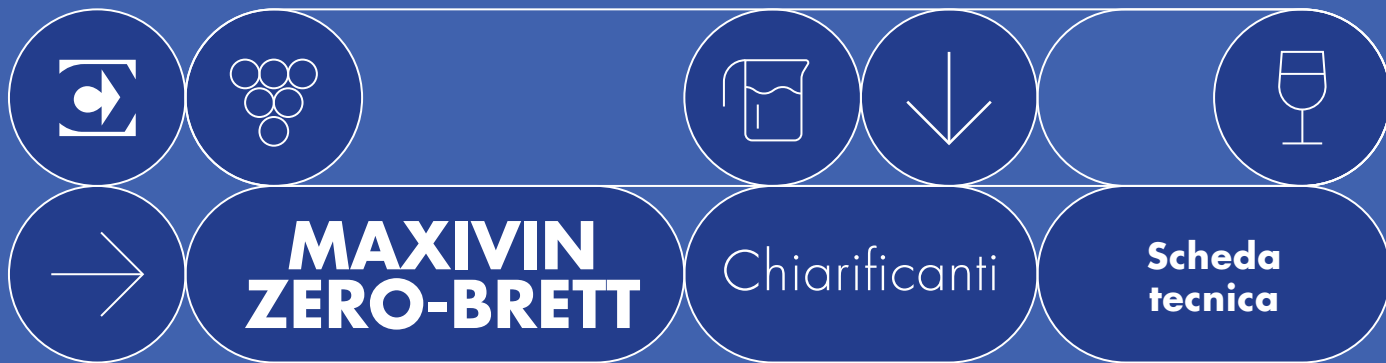




PACKAGING

Disponibile in confezioni da 0,5 kg.

COMPOSIZIONE

Chitosano derivato da *Aspergillus Niger* e attivato con acido citrico (E330).

Si dichiara che CX MAXIVIN ZERO-BRETT:

- 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: pericoloso, vedere scheda di sicurezza.

CARATTERISTICHE

CHIARIFICANTE A BASE DI CHITOSANO

MAXIVIN ZERO-BRETT risulta di particolare interesse per la sua azione di riduzione della popolazione di microrganismi in genere, la sua ottima capacità illimpidente e la sua protezione nei confronti dell'ossidabilità del vino. Inoltre, a livello sensoriale, in fase di chiarifica non interferisce sulla matrice originaria.

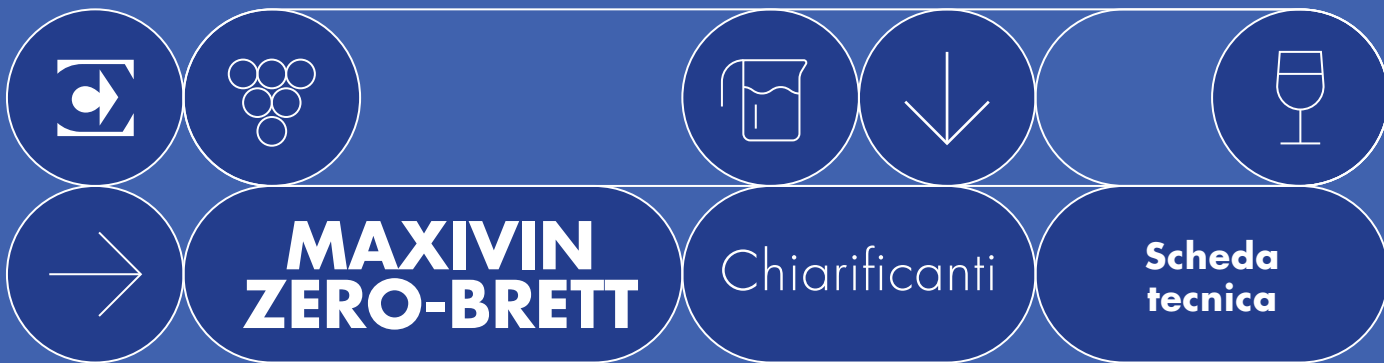
IMPIEGHI

Per la sua alta specificità d'azione MAXIVIN ZERO-BRETT è consigliato nel trattamento di vini rossi per prevenire/rimuovere contaminazioni da *Brettanomyces*. È attivo nella separazione, pertanto risulta interessante in tutti i processi in cui si desidera contenere per un tempo limitato, lo sviluppo di microrganismi indesiderati (*Brettanomyces*, batteri etc...), allo scopo di ridurre anche i dosaggi di anidride solforosa.

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

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

Scheda tecnica del 08.09.2025



MODALITÀ D'USO

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

MODALITÀ D'USO

Da 5 a 10 g/hL.

Attenzione, poco più di 14 g/hL di MAXIVIN ZERO-BRETT apportano 10 g/hL di chitosano (limite di legge europeo) e 4 g/hL di acido citrico.

CONSERVAZIONE

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