



# TREFOSOLFINA

## STABILIZZANTE E REGOLATORE DI FERMENTAZIONE

### COMPOSIZIONE

Metabisolfito di potassio (70%), bentonite (25%), ammonio fosfato bibasico (5%).

### CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere di colore bianco-beige, con leggero odore di SO<sub>2</sub>.

Titolo in SO<sub>2</sub> 40%.

### APPLICAZIONI

L'anidride solforosa aggiunta con TREFOSOLFINA permette un'azione antiossidante sul mosto e soprattutto inibisce i lieviti selvaggi, in particolare quelli dalle caratteristiche enologiche meno valide, favorendo una fermentazione in purezza. Ideale perciò risulta l'inoculo del mosto con lieviti selezionati a buona attitudine enologica.

TREFOSOLFINA integra inoltre la quantità di azoto ammoniacale del mosto, apportando elementi nutritivi nella forma più facilmente assimilabile dal lievito, consentendo quindi una fermentazione regolare, rapida e completa, grazie anche alla bentonite contenuta, che svolge un'azione di supporto per i lieviti nel mosto in fermentazione.

La bentonite provoca infine una chiarificazione più completa a fine fermentazione, ottenendo un vino più limpido e con un minor volume di deposito.

L'impiego di TREFOSOLFINA è particolarmente utile nel caso in cui lo stato di sanità delle uve non sia ottimale.

### DOSI

Vinificazione in bianco: da 10 a 25 g/hl, in funzione dello stato fitosanitario delle uve.

Vinificazione in rosso: da 10 a 30 g/100 kg, in funzione dello stato fitosanitario delle uve.

### MODALITA' D'USO

Sciogliere TREFOSOLFINA in acqua in rapporto 1:10 sotto agitazione costante; aggiungerla all'ammostamento sulle uve rosse, dopo l'eventuale chiarifica sui mosti bianchi, in ogni caso prima dell'inizio della fermentazione, avendo cura di omogeneizzare adeguatamente la massa.

### CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da 0,2 kg

Sacchetto da 1 kg

Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.

I costituenti del prodotto sono conformi al Reg. CE 822/87 per l'utilizzo nel settore enologico