



Tradizione Cantina

TREFOSOLFITO

Codice Scheda: Trefosolfito/it

Revisione: n° 3 Marzo 2000

Pag. 1/1

ATTIVANTE DI FERMENTAZIONE - SOLFITANTE

COMPOSIZIONE

Soluzione contenente sali nutritivi a base di fosfati e solfati, azoto in forma ammoniacale ed anidride solforosa in concentrazione del 17% .

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: soluzione di colore giallo tenue con debole odore di SO₂.

APPLICAZIONI

TREFOSOLFITO è l'attivante ideale per una fermentazione guidata e regolare. Apporta infatti al mosto una quantità ideale di azoto ammoniacale, forma più difficilmente assimilabile dal lievito, consentendo una fermentazione regolare e completa.

L'anidride solforosa aggiunta con TREFOSOLFITO permette un'azione antiossidante sul mosto soprattutto inibisce i lieviti selvaggi, in particolare quelli dalle caratteristiche enologiche meno valide.

Ideale perciò risulta l'inoculo del mosto con lieviti selezionati.

L'impiego di TREFOSOLFITO è particolarmente utile nel caso di uve non sane.

DOSI

25-35 g/hl in funzione dello stato delle uve

MODALITA' D'USO

Aggiungere TREFOSOLFITO omogeneamente sull'uva o sul pigiato.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Flacone da kg 1

Conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e ventilato.

I costituenti del prodotto sono conformi al Reg. CE 1493/99 per l'utilizzo nel settore enologico