

TRADIZIONE CANTINA

TREFOSOLFITO

Antiossidante e nutriente liquido per il lievito

	<p>COMPOSIZIONE</p> <p>Soluzione a base di <i>ammonio bisolfito</i> 26,5% e ammonio fosfato bibasico 5%.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI</p> <p>Trefosolfito apporta al mosto una quantità ideale di ammonio, la forma di azoto più facilmente assimilabile dal lievito, favorendo una fermentazione regolare e completa.</p> <p>L'anidride solforosa aggiunta con Trefosolfito esercita un'azione antiossidante e inibisce la crescita di lieviti selvaggi e batteri che possono risultare dannosi per la qualità del vino. Per questo motivo Trefosolfito può essere convenientemente abbinato all'uso di lieviti selezionati ed è raccomandato in caso di uve poco sane.</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <p>Fermentazione alcolica regolare e completa di mosti bianchi e rossi.</p>
	<p>DOSI</p> <p>25-35 mL/100 kg di uva.</p> <p>10 mL di Trefosolfito apportano circa 1,7 g di SO₂.</p>
	<p>MODALITÀ D'USO</p> <p>Aggiungere al mosto in modo uniforme prima dell'inoculo del lievito o prima dell'avvio della fermentazione spontanea.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</p> <p>1 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare il luogo fresco, asciutto e ventilato.</p> <p>Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopra.</p>
	<p>CONFORMITÀ</p> <p>Prodotto a base di materie prime conformi a: Codex Œnologique International.</p> <p>Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da: Reg. (UE) 2019/934</p>

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.