

EVF-Free

ASSORBENTE DEGLI OFF-FLAVOURS

Conforme al Codice Enologico Internazionale. Non deriva da organismi geneticamente modificati.

Non contiene allergeni.

Molte molecole sgradevoli, indesiderate, come ad esempio Vinil-fenoli ed Etil-fenoli, o dannose per la salute, come ad esempio alcune micotossine (es. Ocratossina A, limite massimo di 2 µg/kg nel vino secondo il Reg. CE 1881/2006), non sottostanno sempre a limiti legislativi. Tuttavia molti Paesi importatori di vino hanno regolamentazioni interne che disciplinano il loro contenuto. In particolari annate o in particolari condizioni microbiologiche, il vino può contenere elevati livelli di *off-flavours* di diversa natura, decisamente superiori ai limiti ammessi nei diversi Paesi.

EVF-Free è un formulato a base di gel di silice e specifici carboni attivi opportunamente studiato per adsorbire e quindi ridurre il contenuto delle molecole *off-flavours* con particolare specificità verso odori "muffati e/o fenolici".

Composizione

Carbone attivo e gel di silice.

Caratteristiche

Aspetto: polvere fine.

Colore: nero

Dosaggio

30 - 100 g/hl a seconda delle esigenze e delle condizioni operative.

Si consiglia di effettuare prove in laboratorio al fine di stabilire il dosaggio ottimale.

Attenersi alle disposizioni vigenti in materia (Dosaggio massimo ammesso 115 g/hl).

Modalità d'impiego

Preparare EVF-Free in 10 parti di prodotto da trattare e incorporare alla massa.

Avvertenze

Per favorire l'azione di EVF-Free, tenere in sospensione per 1-2 ore, mantenendo in agitazione la massa trattata.

Conservazione

Conservare nella confezione originale e in ambiente asciutto.

Confezioni

cod. 117600 – sacco da 10 Kg



Perdomini-IOC S.p.A.

Via Salvo D'Acquisto, 2 - 37036 S. Martino Buon Albergo (VR) Italy
tel. +39-045-8788611 r.a. fax +39-045-8780322
fax uff. vendite +39-045-8780122
www.perdomini-ioc.com - info@perdomini-ioc.com