BIOENOLOGIA 2.0

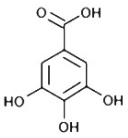
PROXY

Descripción

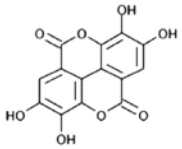
Protector reductor de uvas y de mostos.

Composición

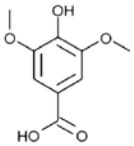
Selección de sustancias polifenólicas de origen vegetal.



Gallic acid



Ellagic acid



Syringic acid

Especificaciones técnicas

- Protege los precursores aromáticos.
- Estimula la levadura a producir menores cantidades de acidez volátil.
- Fuerte acción desinfectante en uvas con moho gris, con acción deshidratante del micelio e inactivación de los enzimas oxidativos (lacasa).
- Aconsejable para la vendimia mecánica y en los casos donde pasa mucho tiempo desde la fase de recogida a la de estrujado – prensado.
- Producto idóneo para las vinificaciones SO_2 FREE.

Producto para uso profesional enológico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 y International Codex OIV

Aplicaciones

Sustitutivo del dióxido de azufre en las primeras fases de elaboración de la uva, incluso en presencia de podredumbre.
Dosis recomendada: de 100 a 150 g/q.

Método de preparación

Añadir el producto tal cual mediante distribución al vuelo. No diluir, se distribuye en polvo de forma homogénea. En caso de uva con moho gris, añadir directamente sobre la uva y dejar reaccionar 20 minutos antes de estrujar o prensar.

Embalaje

Sacos de 20 kg.

Duración y conservación

Mantener en un lugar fresco, seco y alejado de fuentes de luz.
Período de conservación: como de indicación en etiqueta.

No contiene OGM de conformidad con el Reg. CE n. 1829/2003 y Reg. CE n. 1830/2003 y sucesivas modificaciones.
No contiene Alérgenos de conformidad con el Reg. CE n. 1169/2011 y sucesivas modificaciones.

Bioenologia 2.0 S.r.l.
Via Verdi, 32
31046 Oderzo (TV)

Tel. +39 0422 815518 r.a.
Fax +39 0422 716302
E mail: info@bioenologia.com

Rev. 5 - 09.01.2023