

SOLFOLIQUID 25

Solfitante liquido

CARATTERISTICHE

Il SOLFOLIQUID 25 è un prodotto da aggiungere alle uve pigiate ed ai mosti. La sua azione selettiva, dovuta allo sviluppo della SO₂, favorisce la proliferazione dei lieviti migliori rendendo inattivi i batteri. Si ottengono così alte rese nella trasformazione alcolica e conseguentemente una bassissima formazione di acidi volatili. L'equilibrata presenza di sostanze azotate favorisce una base nutritiva per i lieviti. L'uso del solfitante equilibrato in fermentazione assicura l'ottenimento di un vino sano e perfettamente conservabile. Il SOLFOLIQUID 25 consente quindi, fermentazioni regolari, complete, di buona resa, con bassa formazione di acidità volatile, stabili nel colore.

APPLICAZIONI

Il SOLFOLIQUID 25 viene impiegato sulle uve mentre vengono pigiate oppure viene versato nella massa pigiata omogeneizzando con follature e rimontaggi. L'impiego del SOLFOLIQUID 25 permette di beneficiare:

- dell'azione selettiva dell'anidride solforosa sui lieviti con inibizione degli indesiderabili;
- dell'effetto antiossidante e antiossidasico dell'anidride solforosa e conseguente protezione del colore e del gusto;
- dell'effetto solvente-estraente del colore sulle uve rosse.

DOSI E MODALITA' D'USO

*Aggiungere SOLFOLIQUID omogeneamente sull'uva o sul pigiato.
Uve rosse sane: 20-30 g/q.le; uve rosse ammuffite : 40-50 g/q.le
Uve bianche sane : 30-40 g/q.le; uve bianche ammuffite : 50-60 g/q.le*

COMPOSIZIONE

<i>Alimento per lievito (Tit.V) Ammonio bisolfito</i>	<i>35,7 %</i>
<i>Acqua demineralizzata quanto basta a</i>	<i>100 %</i>
<i>Titolo in SO₂</i>	<i>250 gr/l</i>
<i>Titolo in NH₄</i>	<i>66,7gr/l</i>

CONFEZIONI

Flacone da 250 g – 1.0 kg

SOLFOLIQUID 25 è un prodotto soggetto a regolamentazione d'uso