



# LittoFresh® Impact

Trattamento preventivo per mosti bianchi e rosati.

## Descrizione del prodotto

LittoFresh® Impact è un prodotto in polvere a base di proteine vegetali, carbone attivo e bentonite per il trattamento dei mosti durante la vinificazione di vino bianco e rosato. Assorbe i componenti fenolici ossidabili rilasciati durante la pressatura e quindi aiuta a mantenere la freschezza. LittoFresh® Impact rimuove i composti che mascherano gli aromi e possono essere la causa di successivi sapori sgradevoli. Quando si producono vini rosati moderni, LittoFresh® Impact promuove un colore attraente e un profilo aromatico fresco e fruttato.

LittoFresh® Impact può essere facilmente integrato nel concetto di rosé nel caso in cui non si possa utilizzare LittoFresh® Rosé a causa della percentuale di PVPP. Il concetto di rosé comprende prodotti enologici che sono stati specificamente abbinati ai requisiti speciali della produzione di vino rosato. Trenolin® Rosé DF, LittoFresh® Impact e Oenoferm® Pink contribuiscono a sostenere lo stile moderno del vino rosato, caratterizzato da frutta pulita e colore chiaro.

LittoFresh® Impact è ipoallergenico e approvato per l'uso nei vini certificati come biologici secondo il Regolamento UE n. 203/2012.

Autorizzato ai sensi del Regolamento della Commissione UE n. CE 934/2019. L'utente deve verificare il rispetto delle normative locali. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

## Dosaggio

Sospendere LittoFresh® Impact in 10 volte il volume d'acqua, mescolare bene e, se possibile, lasciare riposare per 1 ora. Aggiungere lentamente la sospensione al mosto da trattare nella vasca di prechiarifica e separare con il sedimentazione del mosto. A seconda dello stato di salute del mosto, del grado di ossidazione e dell'indice di colore, il dosaggio è compreso tra 40 e 100 g/hL.

Destinazione d'uso	Dosaggio
Trattamento del mosto per uve sane	40 - 60/100 L
Trattamento del mosto per uve malsane	60 - 100/100 L
Dosaggio massimo legale	140 g/100 L

## Stoccaggio

Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da odori. Le confezioni che sono state aperte devono essere sigillate ermeticamente e utilizzate il prima possibile.