



LittoFresh® Liquid

Fitoproteina liquida per chiarificare e armonizzare mosto e vino

Descrizione del prodotto

LittoFresh® Liquid è una fitoproteina liquida stabilizzata con SO₂ che presenta una maggiore reattività ai fenoli. Nei mosti di bianco o rosé LittoFresh® Liquid assorbe i fenoli ossidanti (colorazione marrone) e impedisce la perdita di aroma. Nella pratica, numerose applicazioni dimostrano che sia almeno tanto efficace quanto i prodotti contenenti caseina. Nel vino LittoFresh® Liquid raffina gli aromi e riduce le note acerbe e verdi.

La proteina utilizzata per LittoFresh® Liquid è un prodotto naturale ipoallergenico ottenuto da estrazione naturale. La sua elevata purezza garantisce un'ottima neutralità organolettica nel vino.

LittoFresh® Liquid è approvato per l'uso nel vino certificato come organico secondo la Normativa UE n° 203/2012. Autorizzato dalle Normative della Commissione Europea n. 606/2009. L'utente deve verificare la conformità alle normative nazionali. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

Dosaggio

Il contenitore deve essere agitato prima dell'uso, in quanto il prodotto potrebbe essersi leggermente separato. Viene aggiunto direttamente al mosto / vino o durante il rimontaggio.

Scopo previsto	Dosaggio
Trattamento di mosto bianco e rosato conforme alla salute	200 - 500 mL/100 L
Flottazione di mosto bianco e rosato	100 - 200 mL/100 L
Chiarificazione e affinamento di vino bianco e rosato	50 - 100 mL/100 L
in combinazione con Klar-Sol 30 a seconda dei casi	100 - 200 mL/100 L
Chiarificazione e affinamento del vino rosso	100 - 200 mL/100 L

Si raccomandano test preliminari in laboratorio per stabilire il dosaggio ottimale nel mosto / vino. La temperatura del prodotto, durante l'utilizzo, deve essere di almeno 14 °C.

Stoccaggio

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

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

Le qui presenti raccomandazioni per l'uso descrivono l'utilizzo previsto del prodotto come co-adiuvante di processo oppure come additivo nell'ambito di un buon esercizio di produzione. Già solo in questo utilizzo la sicurezza degli alimenti può essere raggiunta per il prodotto finale. Tuttavia occorre tener conto di quanto segue: i nostri fogli di istruzioni dei prodotti si basano sulle nostre esperienze attuali. Servono solamente come informazione generale sui nostri prodotti. A causa dell'imponderabilità del trattamento dei prodotti naturali e dei possibili pretrattamenti non ci assumiamo alcuna responsabilità per l'utilizzo nel singolo caso. L'osservanza delle leggi vigenti e delle norme di sicurezza per l'utilizzo dei nostri prodotti deve essere sempre controllato dall'utilizzatore stesso. Per cui tutti i dati sono senza garanzia. Ci riserviamo il diritto di effettuare modifiche senza alcun preavviso. Valgono a complemento le nostre Condizioni generali di vendita (disponibili su www.erbsloeh.com).
Versione 002 - 06/2019 JM - stampato 04.09.2019