



LittoFresh® Origin

Fitoproteina pura per l'armonizzazione e chiarifica di mosto e vino

Descrizione del prodotto

LittoFresh® Origin è una fitoproteina con proprietà specifiche di flocculazione e una maggiore reattività ai fenoli. LittoFresh® Origin. Nel mosto di bianchi o rosati LittoFresh® Origin assorbe i fenoli ossidanti (colorazione marrone) e previene la perdita di aroma. Praticamente è efficace quanto i prodotti contenenti caseina.

LittoFresh® Origin affina e bilancia delicatamente la struttura dei vini rossi. Nel vino bianco, LittoFresh® Origin affina gli aromi e riduce le note acerbe e verdi.

La proteina utilizzata in LittoFresh® Origin è un prodotto naturale, ottenuto per estrazione delicata. La sua elevata purezza garantisce un'ottima neutralità organolettica nel vino. LittoFresh® Origin è ipoallergenico e approvato per l'uso nel vino, certificato come biologico dalle Normative 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

Aggiungere LittoFresh® Origin a 10 volte il volume di acqua (tiepida), mescolando energicamente per evitare l'aggregazione. Le proprietà di flocculazione vengono aumentate da una preparazione di sei ore. Aggiungere al serbatoio principale mescolando costantemente, o usando una pompa dosatrice (per la flottazione).

Destinazione d'uso	Dosaggio
Tattamento dei mosti di vino bianco e rosato (a seconda del contenuto tannico)	20 - 50 g/100 L
Flottazione di mosto bianco e rosato	10 - 20 g/100 L
Chiarifica e affinamento del vino bianco e rosato	5 - 10 g/100 L
Chiarifica e affinamento del vino rosso	10 - 20 g/100 L

La quantità ottimale da dosare deve essere accertata in anticipo tramite un test preliminare.

Stoccaggio

Conservare al riparo degli odori, dell'umidità e della luce. Le confezioni che sono state aperte devono essere immediatamente 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 02.09.2019