



## LittoFresh® Rosé

Trattamento per mosto, a base vegetale, per la produzione di vini rosati

### Descrizione del prodotto

LittoFresh® Rosé è un prodotto appositamente sviluppato a base di fitoproteine e PVPP. Viene usato per il trattamento dei mosti durante la produzione di vino rosato. I colori tenui e il profilo aromatico sono importanti per il carattere dei vini rosé. I fenoli possono facilmente ossidare e mascherare l'aroma delicato dei vini rosati. LittoFresh® Rosé contiene una proteina di pisello altamente reattiva che rimuove i fenoli, facilmente ossidabili, dal mosto, mantenendo così l'aroma fresco del vino e il colore attraente. Qualsiasi nota di amaro o di verde viene mitigata e il carattere fruttato ottimizzato.

LittoFresh® Rosé è privo di caseina e ipoallergenico. Prodotto adatto alla produzione di vino vegano.

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

Diluire LittoFresh® Rosé in 10 volte il volume di acqua calda e mescolare bene. Aggiungere la sospensione al mosto da trattare e distribuire uniformemente.

Destinazione d'uso	Dosaggio
Mosto di rosé	40 - 80 g/100 L a seconda della maturazione dell'uva, la forza, il colore e lo stato di salute
Vino rosé	10 - 30 g/100 L a seconda del colore del vino
Dosaggio massimo consentito	200 g/100 L

### Stoccaggio

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