



vinext[®]

AVANGUARDIA ENOLOGICA

Next LIBRA Gold

#libra

SCHEDA TECNICA

Miscela di mannoproteine di lievito e polisaccaridi vegetali di Vitis Vinifera, estratti dalla buccia dell'uva bianca a bacca neutra.

Next LIBRA Gold – i vantaggi:

- L'aggiunta di questo prodotto in pre-imbottigliamento aumenta notevolmente la percezione di volume e morbidezza in bocca.
- Migliora la persistenza gustativa con delle sensazioni finali e retrogusto piacevole.
- Aiuta a correggere eventuali squilibri sensoriali, attenuando le sensazioni di eccesso di alcol, acidità non equilibrata e finale amarognolo, rendendo il vino equilibrato e piacevole.
- valorizza gli aromi e la fragranza del vino.
- effetto positivo sulla stabilità colloidale, tartarica e proteica.

Next LIBRA Gold – cos'è:

miscela equilibrata di mannoproteine di lievito (60%) e di polisaccaridi vegetali estratti dalla buccia di uva bianca (40%).

Le mannoproteine sono dei polisaccaridi della parete cellulare del *Saccharomyces Cerevisiae* estratte con processi delicati utilizzando enzimi specifici a temperatura ottimale (40°). In seguito all'estrazione le mannoproteine vengono purificate da tutte le impurità e dalla frazione non solubile.

I Polisaccaridi di Vitis Vinifera sono estratti dalla buccia di uva bianca a bacca neutra, non fermentata. Il processo avviene mediante processi fisici senza l'uso di solventi chimici.

Prodotto solubile.

Prodotto indicato per le fasi di pre-imbottigliamento.

Next LIBRA Gold – dosaggio e modalità d'uso:

2 – 10 g/hl.

Da usare sul vino nelle ultime fasi di finitura.

Il prodotto è solubile, adatto alle aggiunte in pre-imbottigliamento.

Si consiglia di effettuare prove preliminari in laboratorio per definire il corretto dosaggio.

sciogliere in acqua tiepida o direttamente nel vino in ragione di 1:10. Aggiungere al vino garantendo l'omogeneizzazione.

Confezione:

pacco da 500 gr

Conservare in luogo asciutto e a temperatura inferiore a 25°C.

Ultimo aggiornamento: 22.07.2021 NL

vinext[®] s.r.l.

Sede Operativa:

Viale dell'Industria, 1 • 37036 San Martino B. A. (VR)
tel. + 39 045 85 81 990 • info@vinext.it • www.vinext.it

Sede Legale:

Stradone San Fermo, 26 • 37121 Verona (ITALY)
Cod. Fisc./P.IVA: 04353750237 • Cap. Soc.: 50.000€

Le informazioni citate sulla scheda corrispondono a quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze. L'utilizzatore è tenuto ad operare secondo la legislazione vigente nel rispetto delle norme di sicurezza e protezione vigente. Le indicazioni riportate non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato ed è altresì opportuno operare con prove preliminari.

Next LIBRA Gold

#libra

SCHEDA TECNICA

Specifiche analitiche:

Valori garantiti da CQ Vinext	
Stato fisico	colore marrone chiaro
pH	5 (soluzione al 5%)
Lieviti	<5 ufc/g
e. coli	<1 ufc/g
Salmonella	Assente (in 25 g)
Sostanza secca	> 94%
Umidità	5%

DICHIARAZIONI E CONFORMITA'	
Conformità a norme	Reg. CE 606/2009 Codex OIV Prodotto non certificato biologico ma ammesso per la produzione di vini biologici, se non è reperibile la versione bio (Reg. CE 203/2012)
OGM	Non contiene OGM, non proviene da OGM
Allergeni	Non contiene prodotti della lista contenente nell'allegato II del Reg CE 1169/2011
Confezione	Pacco da 500gr. Confezioni conformi per il contatto con gli alimenti
Origine del prodotto	Prodotto nella zona UE

Data di scadenza e modalità d'uso e conservazione indicate sulle singole confezioni.

Vi invitiamo a contattare il nostro servizio tecnico per qualsiasi richiesta di approfondimento o per ulteriori informazioni.

I nostri tecnici rimangono a vostra disposizione per studiare insieme il migliore protocollo d'applicazione.

Servizio tecnico Vinext: info@vinext.it; +39 335 122521

Ultimo aggiornamento: 22.07.2021 NL

vinext[®] s.r.l.

Sede Operativa:
Viale dell'Industria, 1 • 37036 San Martino B. A. (VR)
tel. + 39 045 85 81 990 • info@vinext.it • www.vinext.it

Sede Legale:
Stradone San Fermo, 26 • 37121 Verona (ITALY)
Cod. Fisc./P.IVA: 04353750237 • Cap. Soc.: 50.000€

Le informazioni citate sulla scheda corrispondono a quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze. L'utilizzatore è tenuto ad operare secondo la legislazione vigente nel rispetto delle norme di sicurezza e protezione vigente. Le indicazioni riportate non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato ed è altresì opportuno operare con prove preliminari.