

**Next LIBRA Red**

#libra

SCHEDA TECNICA

**Composto di lievito inattivo e polisaccaridi di Vitis Vinifera.  
Prodotto specifico per aumentare la conservabilità, la freschezza  
e la piacevolezza di vini rossi.**

**Next LIBRA Red – i vantaggi:**

- Migliora la qualità sensoriale dei vini e la loro protezione naturale da invecchiamento precoce.
- Contribuisce notevolmente al miglioramento dell'equilibrio gustativo, la rotondità e il volume in bocca.
- L'uso del prodotto permette la riduzione dell'uso della SO<sub>2</sub>
- Attenuazione del sentore di amaro e dell'astringenza.
- Riduce il rischio di precipitazioni colloidali e dell'instabilità proteica e tartarica.

**Next LIBRA Red – cos'è:**

Preparato a base di lievito inattivo e polisaccaridi di Vitis Vinifera.

**Il derivato di lievito** è ricco naturalmente in glutatione ridotto (GSH circa 1,2%) polisaccaridi parietali, e altri composti naturalmente presenti nella cellula di lievito. Lo sviluppo della biomassa della materia prima è condotto in condizioni di bassa temperatura e di parziale anaerobiosi, condizioni che favoriscono nel lievito la sintesi di glutatione e di altri composti utili.

L'inattivazione e la lisi del lievito avvengono tramite processi delicati utilizzando enzimi specifici a temperatura ottimale (38°). Questo trattamento rende il glutatione, i nucleotidi del citoplasma e le mannoproteine velocemente disponibili

**I polisaccaridi di Vitis Vinifera**, estratti dalla buccia di uva bianca con un procedimento innovativo. Questi polisaccaridi donano morbidezza e volume in bocca senza rallentare il rilascio degli aromi.

Prodotto ottimo per tutte le fasi dell'affinamento fino alla preparazione all'imbottigliamento. Contiene sostanze non solubili.

**Next LIBRA Red – dosaggio e modalità d'uso:**

5 – 20 g/hl.

Da usare dalla fine della fermentazione alcolica e durante tutto il periodo dell'affinamento.

Per ottimizzare il risultato si consiglia di frazionare il dosaggio in due o tre aggiunte lungo il periodo dell'affinamento.

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

**Confezione:**

pacco da 1kg, sacco da 25 kg.

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

Ultimo aggiornamento: 22.07.2021 NL

**vinext**<sup>®</sup> 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€

**Next LIBRA Red**

#libra

SCHEMA TECNICA

**Specifiche analitiche:**

Valori garantiti da CQ Vinext	
<b>Stato fisico</b>	colore beige chiaro
<b>pH</b>	5,5 (soluzione al 5%)
<b>Lieviti</b>	<50 ufc/g
<b>e. coli</b>	<1 ufc/g
<b>Salmonella</b>	Assente (in 25 g)
<b>Sostanza secca</b>	> 95%
<b>Umidità</b>	4%

DICHIARAZIONI E CONFORMITA'	
<b>Conformità a norme</b>	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)
<b>OGM</b>	Non contiene OGM, non proviene da OGM
<b>Allergeni</b>	Non contiene prodotti della lista contenente nell'allegato II del Reg CE 1169/2011
<b>Confezione</b>	Pacco da 1 kg, sacco da 25 kg. Confezioni conformi per il contatto con gli alimenti
<b>Origine del prodotto</b>	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](mailto:info@vinext.it); +39 335 1225521

Ultimo aggiornamento: 22.07.2021 NL

**vinext**<sup>®</sup> s.r.l.

Sede Operativa:

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

Sede Legale:

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