

Next LIBRA White

#libra

SCHEDA TECNICA

Derivato di lievito con forte effetto antiossidante e stabilizzante, con azione specifica per la conservazione di vini bianchi.

Next LIBRA White – i vantaggi:

- Migliora la qualità sensoriale dei vini e la loro protezione naturale da invecchiamento precoce.
- Preserva gli aromi e la fragranza del vino.
- L'uso del prodotto permette la riduzione dell'uso della SO₂
- Riduce il potenziale redox del vino – migliora il potere antiossidante naturale del vino.
- Attenuazione del sentore di amaro e della ruvidezza.
- Miglioramento dell'equilibrio gustativo del vino

Next LIBRA White – cos'è:

Preparato a base di lievito inattivo naturalmente ricco in glutatione ridotto (GSH circa 3,2%) polisaccaridi parietali, 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 avviene tramite processi delicati utilizzando enzimi specifici a temperatura ottimale (38°). Questo trattamento rende il glutatione e le mannoproteine disponibili e facilmente rilasciabili nel vino.

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

Prodotto indicato soprattutto per trattamenti di vini bianchi e rosati.

Next LIBRA White – dosaggio e modalità d'uso:

5 – 25 g/hl su vini bianchi e rosati. 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.

Dose massima consentita da Codex 40g/hl.

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[®] 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 White

#libra

SCHEMA TECNICA

Specifiche analitiche:

Valori garantiti da CQ Vinext	
Stato fisico	colore beige chiaro
pH	6 (soluzione al 5%)
Lieviti	<50 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 1 kg, sacco da 25 kg. 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 1225521

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.