



PRODOTTI ENOLOGICI

#Enol

Next COL Fish

COLLA DI PESCE PER USO ENOLOGICO.

Composizione:

Chiarificante proteico estratto dalle vesciche natatorie del pesce. Reagisce con la frazione fenolica dei vini responsabile al gusto amaro e odori fenolici. La lenta chiarifica garantisce l'eliminazione di particelle finissime dal vino risultando in limpidezza e brillantezza eccellente.

Utilizzo e vantaggi:

- Elimina del gusto amaro nei vini.
- Riduce l' NTU e miglioramento della filtrabilità.
- Conferisce limpidezza e brillantezza eccellente.
- Migliora la pulizia aromatica dei vini (sentori fenolici).
- Nessun rischio di surcollaggio.
- Ridottissimo deposito di fondo.

Dose e modalità d'uso

Vini bianchi, rosati e basi spumante: 0,5 – 3 g/hl.

Vini rossi: 1 – 5 g/hl

Modalità di preparazione:

1. Preparare una soluzione al 2% (1:50) in acqua fredda.
2. Mescolare per 30 minuti.
3. Se la soluzione risulta troppo densa si può allungare con altra acqua fredda o vino.
4. Lasciare riposare la soluzione per 1-2 ore.
5. Mescolare per altre 30 minuti fino alla formazione di una gelatina biancastra.
6. Aggiungere lentamente al vino.
7. Garantire l'omogeneizzazione con agitatore o con un rimontaggio al chiuso.
8. Usare la soluzione preparata entro 24 ore dalla preparazione.

Confezione

Pacco da 1 kg.

Conservazione:

Conservare nella confezione originale in luogo fresco e asciutto.

vinext S.p.A.

Sede Legale: Stradone S. Fermo, 26 | 37121 Verona, Italy | Cod.Fisc. P.IVA 04353750237 | n. REA VR 413258

Sede Operativa: Viale del Lavoro, 44 | 37036 S.Martino B.A. (VR) Italy | tel. +39 045 858 1990

www.vinext.it - info@vinext.it



PRODOTTI ENOLOGICI

#Enol

DICHIARAZIONI E CONFORMITA'

Conformità a norme	Reg. UE 934-2019 Conforme al Codex OIV e al CODEX ALIMENTARIUS 45° Commissione del 25 novembre 2022 Per uso enologico, per uso professionale.
OGM	Non contiene OGM, non proviene da OGM
Allergeni	Prodotti della lista contenuta nell'allegato II del Reg CE 1169/2011: nessuna
Etichettatura	Coadiuvante – il prodotto non deve essere indicato in etichetta. Lista additivi / coadiuvanti Reg.(UE) N.934/2018
Confezione	Confezioni conformi per il contatto con gli alimenti

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. I nostri tecnici rimangono a vostra disposizione per studiare insieme il migliore protocollo d'applicazione.

*Per necessità o richieste di ulteriori informazioni è a vostra disposizione il nostro servizio tecnico
mail: info@vinext.it - tel. 045 858 1990 ; 335 122 5521*

vinext[®] S.p.A.

Sede Legale: Stradone S. Fermo, 26 | 37121 Verona, Italy | Cod.Fisc. P.IVA 04353750237 | n. REA VR 413258

Sede Operativa: Viale del Lavoro, 44 | 37036 S.Martino B.A. (VR) Italy | tel. +39 045 858 1990

www.vinext.it - info@vinext.it