



MIGLIORATORI BIOLOGICI

#Manno

Next **LIBRA Red**

DERIVATO DI LIEVITO ADDIZIONATO DI POLISACCARIDI ESTRATTI DA BUCCIA D'UVA. FORTE EFFETTO ANTIOSSIDANTE E STABILIZZANTE, CON AZIONE SPECIFICA PER LA CONSERVAZIONE DI VINI BIANCHI E ROSATI INTENSI.



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.
- Aumenta la sapidità e la persistenza gustativa di bianchi e rosati.



CHE COS'È

Preparato a base di lievito inattivo naturalmente ricco in glutatione ridotto (GSH circa 1,6%) 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.

Il preparato contiene 10% di polisaccaridi estratti a freddo dalla buccia d'uva bianca.



DOSAGGIO

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.



MODALITÀ D'USO

Sciogliere in acqua o direttamente nel vino, in ragione di 1:5.
Aggiungere alla massa garantendo l'omogeneizzazione.

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



MIGLIORATORI BIOLOGICI

#Manno



CONFEZIONI E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Pacco da 1 kg

Conservare in un posto fresco al riparo dalla luce. Una volta aperta la confezione, si consiglia a richiuderla accuratamente e conservare in posto asciutto, teme l'umidità.



DICHIARAZIONE E CONFORMITÀ

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.
Ammesso per la preparazione vini biologici	Sì <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
OGM	Non contiene OGM, non proviene da OGM.
Confezione	Confezioni conformi per il contatto con gli alimenti.
Origine del prodotto	Prodotto in Europa.
Etichettatura	Coadiuvante, non deve essere indicato in etichetta.
Allergeni	Non contiene prodotti della lista contenente nell'allegato II del Reg CE 1169/2011 (certificato gluten free)

SPECIFICHE ANALITICHE

	Valori garantiti da CQ Vinext
Stato fisico	colore marrone chiaro
pH	6 - 7 (soluzione al 5%)
Lieviti	<100 ufc/g
e. colli	<3 ufc/g
Salmonella	Assente (in 25 g)
Sostanza secca	> 94%

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