



## MIGLIORATORI BIOLOGICI

#Manno

### Next LIBRA UMA

ESTRATTO NATURALE DI PARETI CELLULARI DI LIEVITO SACCHAROMYCES CEREVISIAE. UTILIZZATO PER MIGLIORARE LA SAPIDITA' E LA PERSISTENZA GUSTATIVA DEI VINI.



#### VANTAGGI

- Aumenta la sapidità dei vini, sia bianchi che rosati e rossi.
- Allunga la persistenza gustativa e la sensazione di volume in bocca.
- Influisce in modo positivo sulla componente aromatica del vino, donando pulizia e armonia.
- Attenuazione del sentore di amaro e dell'astringenza.
- Prodotto molto concentrato e perfettamente solubile, non influisce in modo negativo sulla filtrabilità del vino trattato.
- **Utile per migliorare la persistenza di vini No - Low alcol.**
- Nei vini spumanti migliora il perlage e la sapidità. Con dosaggio maggiore (8-10g/hl dona sentori di charmant lungo).



#### CHE COS'È

Preparato a base pareti cellulari di lievito trattati enzimaticamente purificato con processo innovativo.

Prodotto ricco in nucleotidi e sali minerali naturalmente presenti nel citoplasma del Saccharomyces cerevisiae. Preparato naturale e coerente con l'affinamento spontaneo sulle fecce fini derivati della fermentazione alcolica.



#### DOSAGGIO

Basi spumanti: 1 - 6 g/hl.  
 Rosati e Bianchi: 2 - 8 g/hl  
 Rossi: fino a 10 g/hl.  
 Vini spumanti in finitura: 1 -12 g/hl.  
 NO- LOW alcol: fino a 20 g/hl.



#### MODALITÀ D'USO

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



#### 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.

**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



### 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](mailto: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](http://www.vinext.it) - [info@vinext.it](mailto:info@vinext.it)