



PROTEZIONE DA OSSIDAZIONE

#Protection



Next Protection GRAPE

FORMULATO SPECIFICO PER RALLENTARE I FENOMENI DI OSSIDAZIONE CHIMICA ED ENZIMATICA DURANTE IL TRASPORTO E IL RICEVIMENTO DELL'UVA IN CANTINA.

Vantaggi:

- Rallenta l'azione degli enzimi ossidativi presenti sull'uva (polifenol ossidasi e Lacasi).
- Protegge i mosti ottenuti da fenomeni di ossidazione, sia l'ossidazione chimica che quella dovuta a fenomeni enzimatici.
- Evita la perdita delle molecole aromatiche durante la pigiatura, la pressatura fino all'avvio della fermentazione.
- Prodotto specifico da aggiungere direttamente sull'uva durante il trasporto in cantina.
- Semplice da usare - non deve essere sciolto in acqua ma disperso direttamente sull'uva.

Che cos'è:

Miscela equilibrata di metabisolfito di potassio (40%), tannino di galla (15%) e tannino di tara (15%) bentonite enologica (30%). Il tannino e la bentonite esercitano azione potente ed efficace contro gli enzimi ossidativi. Successivamente alla pigiatura il prodotto elimina dal mosto in modo veloce ed efficace l'ossigeno disciolto. Il complesso solforosa-tannino riduce istantaneamente il potenziale redox.

Dosaggio e modalità d'uso:

Durante la raccolta o nel trasporto, direttamente sull'uva 10 - 30 g/ql.

In caso di uva con evidenti ferite da grandine oppure danni da attacchi fungini si può aumentare la dose fino a 40 g/hl.

Disperdere la polvere direttamente sull'uva, non serve sciogliere in acqua prima dell'uso.
Aggiunta di 10 gr/hl di Next Protection Grape aumenta il contenuto di SO₂ di circa 20 ppm.

Confezione e modalità di conservazione:

Sacchetto da 1 kg; sacco da 25 kg.

Conservare il luogo asciutto e asciutto. Una volta aperto si consiglia di chiudere immediatamente. TEME L'UMIDITA'

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 8581990

www.vinext.it - info@vinext.it



PROTEZIONE DA OSSIDAZIONE

#Protection



DICHIARAZIONI E CONFORMITA'	
Conformità a norme	Conforme al Reg. UE 934/2019 Prodotto non certificato biologico ma ammesso per la produzione di vini biologici, se non reperibile la versione bio (Reg. CE 203/2012)
OGM	Non contiene OGM, non proviene da OGM
Allergeni	Anidride Solforosa Non contiene altri prodotti della lista presente nell'allegato II del Reg CE 1169/2011.
Confezione	Confezioni conformi per il contatto con gli alimenti
Etichettatura	Coadiuvante - Non deve essere indicato in etichetta. Lista additivi / coadiuvanti Reg. (UE) N.934/2018.
Origine del prodotto	Prodotto nella zona UE Origine della materia prima: UE.

Consultare la scheda di sicurezza prima dell'uso.

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 1225521

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 8581990

www.vinext.it - info@vinext.it

Le informazioni riportate corrispondono a quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze e competenze. 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.