



PROTEZIONE DA OSSIDAZIONE
#Protection



Next Protection J-ZERO

ANTIOSSIDANTE COMPLESSO PER LA PROTEZIONE DEGLI AROMI IN MOSTI, FILTRATI DOLCI E VINI BIANCHI. NON CONTIENE SOLFITI.

VANTAGGI

- Protegge i mosti da fenomeni di ossidazione, sia l'ossidazione chimica che quella dovuta a fenomeni enzimatici.
- Evita l'ossidazione delle molecole aromatiche durante le varie fasi della lavorazione e la conservazione dei mosti, filtrati dolci e vini bianchi.
- Adatto anche per la conservazione dei vini rosati.
- Non amaro, non astringente.
- Incolore.

CHE COS'È

Miscela di estratti polifenolici di varie specie botaniche. Si tratta di vari tannini enologici, che, grazie alla forte sinergia fra di loro, dimostrano un elevato potere antiossidante. Inoltre, il prodotto mantiene basso e stabile il potenziale redox.

J-ZERO è estremamente reattivo, disattiva gli enzimi ossidativi in modo permanente (Polifenolossidasi ed eventualmente Laccasi).

DOSAGGIO e MODALITÀ D'USO

Durante la raccolta o nel trasporto, direttamente sull'uva 5-15 g/ql.

Sul mosto (bianco) all'uscita della pressa: 4 - 10 g/hl.

Per la conservazione di basi spumanti, mosti filtrati dolci e vini aromatici: 4 - 12 g/hl.

Modalità d'uso: sciogliere in acqua in ragione di 1:5. Aggiungere in modo proporzionale alla massa da proteggere.

CONFEZIONI E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da 1 kg.

Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto si consiglia di usare velocemente. 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 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	Non contiene prodotti della lista presente nell'allegato II del Reg CE 1169/2011.
Confezione	Confezioni conformi per il contatto con gli alimenti
Origine del prodotto	Prodotto nella zona UE Origine della materia prima: UE.

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.