



## PRODOTTI ENOLOGICI

#Enol

### NextClar Phyto P

PROTEINA DI PISELLO PER LA CHIARIFICA E LA STABILIZZAZIONE DI MOSTI, SUCCHI DI FRUTTA E VINI.

#### Composizione:

Proteina di pisello (*Pisum Sativus*). Livello minimo garantito di proteine:80%.

#### Utilizzo e vantaggi:

- Chiarifica efficace con un prodotto assente da allergeni e prodotti di origine animale.
- Prodotto studiato per l'eliminazione di polifenoli facilmente **ossidabili da vini bianchi e rossi**.
- Adatto alla produzione di vini certificati "**Vegan**".
- Trattamento di mosti, vini bianchi e basi spumanti che manifestano problemi di colorazione troppo intensa o rischi di imbrunimento.
- Riduce nei mosti e nei vini il livello di metalli, soprattutto il ferro.
- Massimo rispetto ai profumi del vino.

#### Parametri tecnici

Concentrazione in proteine	≥ 80%
umidità	≤ 10%
ceneri	≤ 8%
pH	6.0 ~ 8.0

#### Dose e modalità d'uso

**10 - 40g/hl.** Disperdere il prodotto in acqua in ragione di 1:10. Mescolare bene garantendo l'assenza di grumi. aggiungere lentamente alla massa evitando la formazione di schiuma.

*È consigliata una prova preliminare in laboratorio.*

Conservazione:

**conservare nella confezione originale in luogo fresco e asciutto. Per uso alimentare per uso enologico**

#### Confezioni

Pacco da 1 kg, sacco da 25 kg.

**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

**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: <b>nessuno</b> . Non contiene prodotti allergeni.
Etichettatura	Coadiuvante - 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](mailto:info@vinext.it) - tel. 045 858 1990 ; 335 122 5521*