

Next KitoGEL

Soluzione liquida multifunzionale a base di chitosano fungino, per chiarifica, bio-protezione e stabilità microbiologica di mosti e vini.

Composizione:

Gelatina stabile a base di chitosano di origine fungina (prodotto da *Aspergillus niger*) e acido tartarico (E334).

Utilizzo e vantaggi:

- Azione antimicrobica contro contaminazioni batteriche
- Riduzione dell'impiego di SO₂
- Supporto alla bio-protezione in fase pre-fermentativa
- Miglioramento della chiarifica e della flottazione
- Prevenzione della fermentazione malolattica non desiderata.
- Formulazione liquida pronta all'uso
- Compatibile con pompe dosatrici
- Prodotto allergen free

Dosi e modalità d'uso:

UVA post raccolta: 50 - 200 g/ql.

Applicabile direttamente durante la raccolta o al ricevimento per un'immediata azione bio-protettiva. ***Il prodotto può essere disperso direttamente sull'uva oppure diluito 1:1 con acqua per facilitare la dispersione.***

MOSTO bianco e rosato all'uscita della pressa: 50 - 200 g/hl.

Contribuisce al controllo microbiologico e migliora la chiarifica. ***Aggiungere direttamente al mosto garantendo l'omogeneizzazione.***

BASI SPUMANTI: 30 - 150 g/l

Evita lo sviluppo di batteri lattici. ***Aggiungere direttamente al vino garantendo l'omogeneizzazione.***

VINO bianco, rosso e rosato: 40 - 200 g/hl.

Evita lo sviluppo di batteri lattici e brettanomyces. ***Aggiungere direttamente al vino garantendo l'omogeneizzazione.***

Dose massima consentita 300 g/hl.

100 g/hl aumentano l'acidità totale di circa 0,2 g/l

Conservazione:

conservare nella confezione originale in luogo fresco e al riparo dalla luce.

Per uso alimentare – per uso enologico

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

PRODOTTI ENOLOGICI

#Enol

Confezioni:

tanica richiudibile da 25 kg, IBC da 1150 kg

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. AmMESSO nella preparazione di vini biologici.
OGM	Non contiene OGM, non proviene da OGM
Allergeni	Non contiene prodotti della lista contenuta nell'allegato II del Reg CE 1169/2011:
Etichettatura	Contiene Acido tartarico E334
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 - 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