

# SOLFOLIQUID 25

Kvapalný sulfitant

## VLASTNOSTI

SOLFOLIQUID 25 je produkt, ktorý sa má pridať do rozdrveného hrozna alebo do muštu.

Jeho selektívna aktivita v dôsledku vývoja SO<sub>2</sub>, napomáha proliferácii najlepších kvasiniek, pričom činí baktérie neaktívnymi. Takto sa dosahuje vysoká výťažnosť pri alkoholovej transformácii a následne veľmi nízka tvorba prchavých kyselín.

Vyvážená prítomnosť dusíkatých látok napomáha výživovej báze pre kvasinky. Použitie vyváženého sulfitantu pri fermentácii zaisťuje získanie zdravého a perfektne skladovateľného vína.

SOLFOLIQUID 25 teda unožňuje regulárne a kompletne fermentácie, dobrú výťažnosť s nízkou tvorbou prchavých kyselín, stabilnú farbu.

## POUŽITIE

SOLFOLIQUID 25 sa používa na hrozno počas drvenia alebo sa pridá do rozdrvenej masy, pričom sa homogenizuje lisovaním a remontážami.

Použitie produktu SOLFOLIQUID 25 umožňuje mať nasledujúce benefity:

- selektívna aktivita SO<sub>2</sub> na kvasinky s inhibíciou nežiadúcich látok;
- antioxidačný a antioxidačický účinok SO<sub>2</sub> a následná ochrana farby a chuti;
- efekt rozpúšťadla-extrahenta farby u červeného hrozna.

## DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

Pridať produkt SOLFOLIQUID homogénne do hrozna alebo do rozdrveného hrozna.

20-30 g/q – červené zdravé hrozno;;

40-50 g/q – červené hrozno s plesňou;

30-40 g/q – biele zdravé hrozno;

50-60 g/q – biele hrozno s plesňou.

## ZLOŽENIE

Výživa pre kvasinky (Hlava V) bisulfit amónny 35,7 %

Demineralizovaná voda podľa potreby na 100 %

Titration v SO<sub>2</sub> 250 g/l

Titration v NH<sub>4</sub> 66,7 g/l

## BALENIA

Flakóny po 250 g a 1,0 kg.

**SOLFOLIQUID 25 je produkt, ktorého použitie je podriadené regulácii.**

## EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)

T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460

info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001:2008 certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.