

NATURAL CONTROL WINE

Mikrobičný stabilizátor vín

VLASTNOSTI A POUŽITIE

NATURAL CONTROL WINE je synergická formulácia na prevenciu jablčno-mliečnej fermentácie, získaná spojením kyseliny fumarovej a špecifického chitosanu.

Nariadenie OIV-OENO 581A-2021 autorizuje ošetrovanie vína kyselinou fumarovou na zabránenie jablčno-mliečnej fermentácie:

“VZHLADOM NA TO, že kyselina fumarová pôsobí ako silný inhibítor jablčno-mliečnej fermentácie (J-MF) a ako účinný baktericíd voči laktobaktériam, už pri nízkych dávkach a bez dopadu na zmyslové vlastnosti vína.”

Pridáva sa so zámerom:

- kontrolovania rastu a aktivity laktobaktérií, zodpovedných za jablčno-mliečnu fermentáciu vín;
- zredukovania použitia SO₂;
- ochrany prítomnej kyseliny jablčnej.

Poznámky: kyselina fumarová sa už nejaký čas používa v potravinárskom priemysle, či už ako stabilizačné činidlo, tak aj ako regulátor kyslosti. Európska únia Nariadením 68/2022 autorizovala jej použitie ako stabilizačného činidla pri vínach bez kladenia limitov v dávkovaní.

NATURAL CONTROL WINE:

- Neobsahuje ani alergény a ani látky živočíšneho pôvodu.
- Zosilňuje účinok kyseliny fumarovej vďaka synergii so špecifickým chitosanom.
- Zvyšuje sviežosť vín pri malom zvýšení celkovej kyslosti (dávka od cca. 0,5g/l do 60g/hl) a mierne redukuje pH (-0,1 pri dávke 60g/hl).

DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

NATURAL CONTROL WINE je granulovaný preparát vysokej čistoty.

Dávky: nie sú limity v používaní;

Prevencia J-MF: 30 g/hl

NATURAL CONTROL WINE sa predom disperguje vo víne v objeme rovnajúcom sa jeho 20-násobku a následne sa pridá do celkovej masy, pri recirkulácii počas cca. 30 minút, aby sa získala správna homogénnosť, ktorej napomáha teplota vína >10°C.

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.

NATURAL CONTROL WINE

Mikrobický stabilizátor vín

Poznámky: prípadná bakteriálna kontaminácia je potlačená ďalším a včasným ošetrením produktom NATURAL CONTROL WINE

ZLOŽENIE

Kyselina fumarová synergicky pridaná k špecifickému chitosanu z *Apergillus niger* (Aspergil čierny)

BALENIA

Vrecia po 10 kg, balenia po 1 kg

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, a teda sa nevyžaduje bezpečnostný list.

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.