



	PAG		PAG
FERMENTAN	103	ENOTAN	105
DISACIDAN	103	ANTIFIORETTA DAMIGIANE / FUSTI	106
BISOLFITO FOSFO AMMONICO	104	DETERBAC	106
METABISOLFITO DI POTASSIO	104	LIEVIBAC	107
OLIO DI VASELINA	105	KOLTAP EXTRA	107

CARATTERISTICHE

La particolare formulazione liquida del prodotto ne facilita l'impiego e la distribuzione omogenea nella massa del mosto, garantendo quindi una perfetta azione. Agevola la moltiplicazione dei lieviti migliori facilitando la fermentazione dei mosti nelle annate sfavorevoli. I vini provenienti da mosti trattati con FERMENTAN LIQUIDO risultano più freschi, più sapidi, più ricchi di corpo e con colore intenso più stabile.

COMPOSIZIONE


	per 100 g
POTASSIO METABISOLFITO	30 %
AMMONIO FOSFATO BIBASICO	10 %
ACQUA DEMINERALIZZATA	60 %

IMPIEGO

Versare la dose di FERMENTAN LIQUIDO, diluita in un po' di mosto nella massa e rimestare, oppure versare gradatamente durante la pigiatura ed eseguire delle follature per disperdere il prodotto. Eseguire, durante la fermentazione, follature e rimontaggi (almeno due volte al giorno). Dosi: 50 g per q.le di uva sana (60 g/hl); 100 g per q.le di uva ovariata (120 g/hl).

FORMULAZIONE

Liquido

COD. ART.	CONFEZIONI	PZ/CARTONE	IVA	CODICE A BARRE
8200509	 250 ML	48 	20%	 8 002297 080613



FERMENTAN

PER UNA PERFETTA FERMENTAZIONE ALCOLICA

Libera vendita

CARATTERISTICHE

DISACIDAN interviene sull'acidità del vino ammorbidisce i vini acerbi ed aspri, determina un'azione disacidificante equilibrata, senza causare spiacevoli effetti collaterali.

COMPOSIZIONE







	per 100 g
POTASSIO BICARBONATO F.U.	100 %

IMPIEGO

DISACIDAN va usato alle dosi di 150 g/hl di vino per diminuire dell' 1% l'acidità totale nei vini aspri ed acerbi. È comunque consigliabile eseguire delle prove su piccoli quantitativi di vino per stabilire la dose esatta. Aggiungere direttamente al vino da trattare nei recipienti non completamente pieni, la dose consigliata, altrimenti l'effervescenza potrebbe far traboccare il vino.

FORMULAZIONE

Polvere

COD. ART.	CONFEZIONI	PZ/CARTONE	IVA	CODICE A BARRE
8201009 (IN ESARIMENTO)	 100 G	4 	20%	 8 002297 080446
	IN ESPOSITORE DA 25 PZ	TOTALE 100 PZ		
8201011	 100 G	50 	20%	 8 002297 080446



DISACIDAN

CONTRO L'ACIDITÀ DEI VINI

Libera Vendita



BISOLFITO

FOSFO AMMONICO PER UNA PERFETTA FERMENTAZIONE ALCOLICA

Libera vendita

CARATTERISTICHE

Il BISOLFITO FOSFO AMMONICO, è un formulato a base di prodotti solfofosforati, per una perfetta fermentazione alcolica dei mosti. Contiene tutti i principi attivi necessari ai lieviti per svilupparsi regolarmente. Ciò consente di ottenere fermentazioni complete anche con temperature non ottimali. Permette di ottenere un vino più composto e delicato, più limpido e di lunga conservazione.

COMPOSIZIONE




	per 100 g
POTASSIO METABISOLFITO	75 %
AMMONIO FOSFATO BIBASICO	5 %
BENTONITE	20 %

IMPIEGO

Spargere la dose di BISOLFITO FOSFO AMMONICO sull'uva appena pigiata o sul mosto, mescolando accuratamente con follature e rimontaggi (almeno due volte al giorno) durante la fermentazione. Dosi: 30 g/q.le uva sana; 60 g/q.le uva avariata.

FORMULAZIONE

Polvere

COD. ART.	CONFEZIONI	PZ/CARTONE	IVA	CODICE A BARRE
8201509	 200 G	50 	20%	 8 002297 080255



METABISOLFITO

DI POTASSIO

Per uso professionale

CARATTERISTICHE

Additivo enologico antimicrobico, antiossidante.

COMPOSIZIONE

	per 100 g
E 224	

IMPIEGO

Va disperso nella massa ed è agevolmente solubile. 30 g/hl

FORMULAZIONE

Polvere

COD. ART.	CONFEZIONI	PZ/CARTONE	IVA	CODICE A BARRE
8202109	 200 G	40 	20%	 8 002297 080989

CARATTERISTICHE

OLIO DI VASELINA extrafino inodore incolore

COMPOSIZIONE

per 100 g

OLIO DI VASELINA

FORMULAZIONE

Liquido

COD. ART.	CONFEZIONI	PZ/CARTONE	IVA	CODICE A BARRE
8209509	 1 LT	20 	20%	 8 002297 080934



OLIO DI VASELINA

Libera Vendita

CARATTERISTICHE

ENOTAN è vantaggiosamente usato nei vini che in precedenza sono stati trattati o meno con altre specialità per curare le varie alterazioni del vino. Nella comoda forma in pastiglie viene usato durante i travasi nelle damigiane o altri piccoli recipienti per prevenire e curare la "casse" nei vini che si intorbidiscono al contatto con l'aria. ENOTAN permette la conservazione del vino in condizioni critiche (colori estivi, durante i trasporti ecc.).

COMPOSIZIONE

per 100 g







E224 METABISOLFITO DI POTASSIO	95 %
E300 ACIDO-L-ASCORBICO	3 %
TANNINO	2 %

IMPIEGO

Per un'azione lenta usare la pastiglia intera, per un'azione immediata ridurre la pastiglia in frammenti. 10g (1 pastiglia) per hl di vino.

FORMULAZIONE

Pastiglie

COD. ART.	CONFEZIONI	PZ/CARTONE	IVA	CODICE A BARRE
8204009	 100 G	50 	20%	 8 002297 080576
8204509	 100 G	100 	20%	 8 002297 080576



ENOTAN

PER LA CONSERVAZIONE DEL VINO BIANCHI E ROSSI

Libera Vendita - Preventivo e curativo delle malattie del vino e per la conservazione dei vini bianchi e rossi



ANTIFIORETTA

DAMIGIANE - FUSTI

Libera Vendita

CARATTERISTICHE

Efficace rimedio per prevenire e curare la formazione della "fioretta" evitando le alterazioni derivanti dalla sua insorgenza.

COMPOSIZIONE

per 100 g

ISOSOLFOCIANATO DI ALLILE

IMPIEGO

ANTIFIORETTA DAMIGIANE: Pastiglie galleggianti, 12 pz. in bustina. IMPIEGO: 2 galleggianti per damigiana da 50 litri. ANTIFIORETTA FUSTI: Pastiglie galleggianti, 2 pz. in bustina. IMPIEGO: 1 galleggiante per fusto.

FORMULAZIONE

Dischi

COD. ART.	CONFEZIONI	PZ/CARTONE	IVA	CODICE A BARRE
DAMIGIANE 8205509	12 PASTIGLIE IN ESPOSITORE DA 25 PZ	6	20%	 8 002297 080309
FUSTI 8206509	2 PASTIGLIE IN ESPOSITORE DA 25 PZ	6	20%	 8 002297 080316



DETERBAC

DETERGENTE

Libera vendita

CARATTERISTICHE

DETERBAC è un preparato in polvere appositamente studiato per la corretta igiene di tutta la cantina. DETERBAC rappresenta una valida soluzione sia per la pulizia ordinaria di botti, bottiglie, pulizia periodica di attrezzi e locali, che per la sanificazione e le pulizie straordinarie di botti ammuffite, sanificazione di recipienti che hanno contenuto vini alterati o acetosi, ecc..

COMPOSIZIONE

per 100 g

TENSIOATTIVI ANIONICI BIODEGRADABILI OLTRE

90 %

IMPIEGO

Sciogliere 100 g di prodotto in 20 - 30 lt d'acqua (meglio se calda) in caso di botti o vasi molto sporchi 200 g in 20-30 lt d'acqua e procedere al lavaggio su tutte le pareti eseguendo se necessario delle spazzolature. Risciacquare, infine, ripetutamente con acqua pulita.

FORMULAZIONE

Polvere

COD. ART.	CONFEZIONI	PZ/CARTONE	IVA	CODICE A BARRE
8203009	100 G	100	20%	 8 002297 080385
8203509	1 KG	16	20%	 8 002297 080408

CARATTERISTICHE

Le dose di lieviti selezionati per vinificazione contenuti in questa confezione sono sufficienti ad attivare la fermentazione direttamente su 35/50 kg. di mosto.

COMPOSIZIONE

per 100 g



LIEVITI SELEZIONATI DISIDRATATI PER VINIFICAZIONE (L G 20)
SALI NUTRITIVI (S G 20)

IMPIEGO

Sul mosto precedentemente approntato con le uve più sane e mature si versi il contenuto delle due bustine. Quando il mosto così trattato inizierà a fermentare abbondantemente ci troveremo in presenza di un ottimo mosto-lievito o "pièd de couve" capace di avviare e regolare la fermentazione di una massa di mosto di 10/15 q.li.

FORMULAZIONE

Polvere

COD. ART.	CONFEZIONI	PZ/CARTONE	IVA	CODICE A BARRE
8203609	 20 G + 20 G	60 	20%	 8 002297 080347

CARATTERISTICHE




Mastici per botti, per la perfetta tenuta dei tappi e sportelli e per la chiusura ermetica delle fessure dei vasi vinari. Completamente inodori ed insapori, non alterano le loro caratteristiche nel tempo, non conferendo al vino odori o sapori sgradevoli.

COMPOSIZIONE

per 100 g

FORMULAZIONE

Mastice

COD. ART.	CONFEZIONI	PZ/CARTONE	IVA	CODICE A BARRE
8209009	 500 G	40 	20%	 8 002297 080729



LIEVIBAC

LIEVITI PER VINIFICAZIONE
Libera Vendita



KOLTAP EXTRA

MASTICE PER BOTTI
Libera Vendita