



I.C.E. Istituto Chimico Enologico

Consulente Enologica S.r.l.

Le Caselle 1/C, 52044
Pietraia di Cortona (AR)
Tel. 0575 678523

www.istitutochimicoenologico.it
info@istitutochimicoenologico.it

ICEferm Classic



DESCRIZIONE

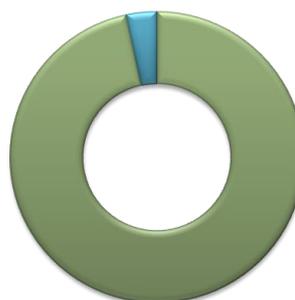
Attivante di fermentazione composto da ammonio fosfato bibasico, ammonio solfato, α -cellulosa, Tiamina (vit. B1).

CARATTERISTICHE

ICEferm CLASSIC è un formulato studiato per apportare al mosto le sostanze azotate prontamente assimilabili di solito carenti.

ICEferm CLASSIC è indicato per tutte le fermentazioni dei mosti e in caso di arresti di fermentazione in abbinamento ad ICEferm SC.

Permette una fermentazione regolare ed evita l'insorgenza di odori anomali. L'aggiunta frazionata ad 1/3 della fermentazione alcolica (al raggiungimento dei 3-4 ° Alcool) ed a metà della fermentazione alcolica ne favorisce il decorso regolare e completo.



- Azoto Organico
- Azoto Inorganico
- Tiamina
- Vitamine
- Minerali
- Steroli

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

MOSTI: 30 g/hl in fermentazione.

Sciogliere in un volume di mosto con opportuna agitazione nel rapporto di 1:10 e aggiungere alla massa omogeneizzando con un rimontaggio.

L'aggiunta di 30 g/hl di **ICEferm CLASSIC** apporta circa 60 mg/lit di APA.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione 2 Kg, 25 Kg

Conservare in luogo fresco e asciutto, nel caso di confezioni aperte conservare in un luogo privo di umidità con temperature inferiori ai 20°C e cercare di utilizzare il prodotto nel più breve tempo possibile.



Le informazioni riportate sulla presente scheda sono ottenute al meglio delle nostre attuali conoscenze, non costituiscono specifiche di prodotto. L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto compreso i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone; per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti; per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.

REV. 01/2022

UNI EN ISO 9001:2015
CQY
CERTIQUALITY