



ICEstab

SOS Grape



Coadiuvante complesso per la protezione dell'uva

DESCRIZIONE

ICEstab SOS Grape è uno stabilizzante naturale a base di tannini ellagici ad alto potere antiossidante e antimicrobico, miscelati con chitosano purissimo estratto da *Aspergillus niger* e uno specifico derivato di lievito.

I tannini selezionati, unici nel loro genere, solo estratti da specie botaniche esotiche e, grazie al basso impatto gustativo e alla loro limitata astringenza, permettono il loro impiego sia in uve bianche che rosse; Inoltre assicurano un'ottima protezione del vino dalle ossidazioni e limitano lo sviluppo microbico indesiderato.

Il Chitosano utilizzato per **SOS Grape** è ottenuto per deacetilazione della Chitina-glucano estratta da *Aspergillus niger* e protegge dalle contaminazioni da *Brettanomyces*.

Il derivato di lievito specificamente selezionato per questa applicazione, ha un'azione adsorbente nei confronti di metalli e fitosanitari residui dai trattamenti in vigna, garantendo fermentazioni più pulite e regolari.

CARATTERISTICHE

La sua composizione particolare, permette una tripla azione: protezione dall'ossidazione, stabilizzazione microbiologica e purificazione nei confronti di rame e fitosanitari residui dalla vigna.

ICEstab SOS Grape viene sciolto e addizionato alla massa offrendo quindi un principio attivo completo, manifestando così ottimi risultati nella:

- Protezione antiossidante dell'uva
- regolazione della flora batterica
- controllo del *Brettanomyces* sull'uva
- riduzione della quantità di solfiti

APPLICAZIONI

- Controllo su uve bianche e rosse in cattivo stato sanitario
- Sulle uve come prevenzione dalle contaminazioni indesiderate
- Per la riduzione dell'utilizzo della SO₂

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

DOSI: da 5 a 20 g/q.le direttamente sulle uve sia bianche che rosse o comunque prima della dirasparatrice

Il prodotto si scioglie preventivamente in vino o acqua ad una temperatura non inferiore ai 20° C con opportuna agitazione per impedire la formazione di grumi e si incorpora alla massa con un tubo venturi oppure con un rimontaggio.



I.C.E. Istituto Chimico Enologico



CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione 500 g

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



I.C.E. Istituto Chimico Enologico

