



ICEstab

SOS Qvevri



Stabilizzante microbico per vini in anfora

DESCRIZIONE

ICEstab SOS Qvevri è uno stabilizzante microbico studiato appositamente per l'elaborazione di vini fermentati ed affinati in Qvevri e in tutte le anfore in cemento e cocciopesto.

ICEstab SOS Qvevri è un formulato a base di chitosano fungino da *Aspergillus niger*, tannino ellagico dall'elevata attività antiossidante e antimicrobica e pareti cellulari, per conferire pulizia olfattiva e rilevare appieno il complesso bouquet derivante dal lungo affinamento.

Il prodotto è stato pensato per essere aggiunto al vino subito dopo la lunga macerazione in anfora, alla svinatura, in modo da stabilizzare microbiologicamente il vino riducendo l'utilizzo di solfiti.

CARATTERISTICHE

Le particolari componenti del formulato lavorano in sinergia tra loro permettendo:

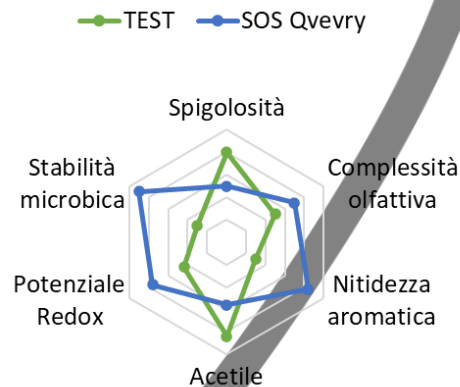
- la stabilizzazione microbiologica del vino, tramite un'azione battericida e batteriostatica data dalla sinergia tra chitosano e tannino ellagico;
- la protezione antiossidante del tannino presente nel formulato
- un'azione di pulizia olfattiva tramite l'eliminazione dei mascheratori d'aroma, formati durante la fermentazione e successiva macerazione
- riduzione della quantità di solfiti

APPLICAZIONI

- Vini fermentati e affinati in Qvevri e anfore

RISULTATI SPERIMENTALI

I test eseguiti hanno dimostrato la straordinaria efficienza di questo formulato nello stabilizzare e riarmonizzare il vino trattato.



DOSI E MODALITÀ D'USO

DOSI: 20 g/hl

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

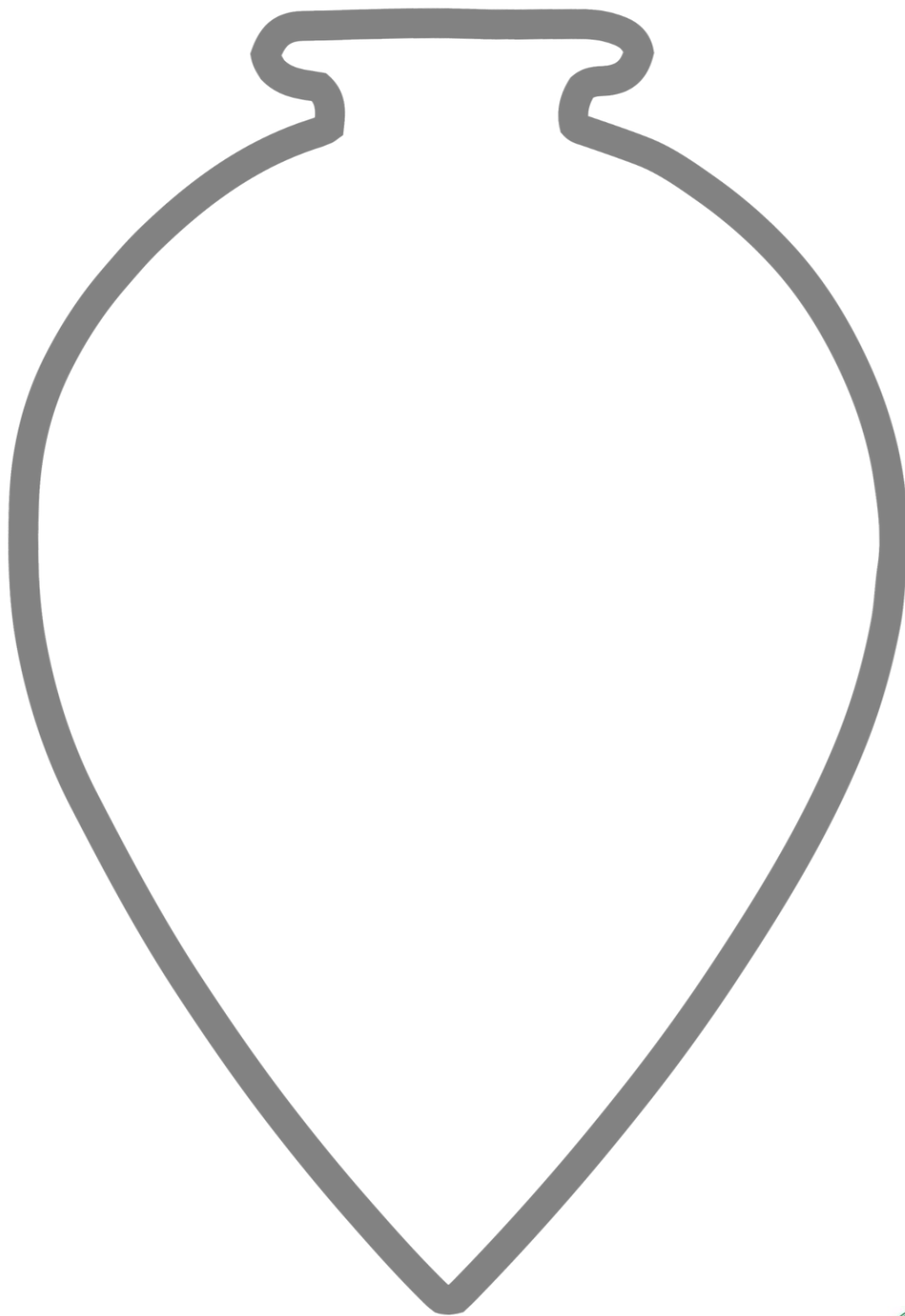


Suolo e Salute
ORGANISMO DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione 200 g – Dose per un'anfora da 10 hl di vino

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

