



ISTITUTO
OENO
ITALIA

OENO S.R.L.
Via dell'Industria, 51
25030 / Erbusco (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenoitalia.com
www.oenoitalia.com

Azienda con sistema
di Gestione Qualità e
Ambiente certificati
secondo le norme **UNI
EN ISO 9001** e **UNI EN
ISO 14001**



ADVANCE PRO

MANNOPROTEINE PER VINI SPUMANTI ELEGANTI, PER UN PERLAGE
DI QUALITÀ E UNA MIGLIORE TENUTA SCHIUMA

COMPOSIZIONE

Preparato liquido a base di mannoproteine estratte da *S. Cerevisiae*, a peso molecolare > 3,5 kDalton, specifiche per vini spumanti.

Conservante: E220 anidride solforosa (<0.25%).

CARATTERISTICHE

Advance PRO si utilizza per esaltare l'eleganza, la finezza e la morbidezza dei vini spumanti e frizzanti. Migliora la finezza del perlage e la tenuta della schiuma, permette di stabilizzare la frazione colloidale degli spumanti, migliorandone la tenuta nel tempo limitando il decadimento qualitativo. Riduce le note verdi e l'amaro degli spumanti. Può contribuire alla stabilità tartarica.

IMPIEGHI

Prodotto da utilizzare dopo la presa di spuma su vini spumanti o frizzanti.

L'impiego permette:

- l'incremento dell'eleganza e della morbidezza
- l'esaltazione della finezza del perlage
- la tenuta della schiuma ed il mantenimento dell'effervescenza

MODALITÀ D'USO

Advance PRO si presenta in forma liquida ed è totalmente solubile, può quindi essere aggiunto direttamente allo spumante. Dopo l'aggiunta omogeneizzare accuratamente. Per determinare la dose e valutare gli effetti sensoriali, è consigliabile effettuare dei dosaggi preventivi in laboratorio. Si può utilizzare immediatamente prima dell'imbottigliamento, aggiungendo il prodotto 24 ore prima di effettuare la filtrazione finale. Per l'utilizzo in spumanti ottenuti con metodo classico aggiungere alla liqueur d'expédition.

DOSI

Vini spumanti Charmat e Metodo Classico: 20 - 60 ml/hl

Per l'impiego attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

CONFEZIONI

Advance PRO è disponibile in bottiglie da 1 Kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (T < 18°C), asciutto, ventilato e privo di odori.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare in frigorifero (T < 5°C), utilizzare il prodotto entro 7 giorni dall'apertura della confezione.

Prodotto per uso enologico, conforme Regolamento (CE) N. 606/2009.

Prodotto non certificato biologico, ma ammesso per la produzione di vini biologici, se non è reperibile la versione bio (Reg. CE 203/2012).

Non contiene OGM e non deriva da OGM.

Attenzione: prodotto contenente solfiti.

Scheda Tecnica: Adv_Pro_rev.1_08/2019

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze. Gli utilizzatori sono tenuti ad operare secondo le buone pratiche di lavoro e secondo la legislazione vigente; è altresì opportuno operare con prove preliminari. Le indicazioni riportate su questo documento non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato.