

Scheda tecnica

ACTIVE POWER

Descrizione:

Derivato di lievito *Saccharomyces cerevisiae*, fornisce elevate quantità di aminoacidi liberi che apportano APA e particolari precursori aromatici.

Viene impiegato con successo come alimento organico in fermentazione e rifermentazione.

Il metabolismo del lievito associato ad **ACTIVE POWER** esaltata le note fruttate, aggrumate e floreali, si ottiene maggior pulizia e finezza aromatica.

Questa particolare espressione è dovuta al particolare bilanciamento amminoacidico che privilegia precursori aromatici e trascura amminoacidi poco interessanti o al limite anche dannosi. Anche la percezione gustativa è evidentemente migliorata con l'utilizzo di **ACTIVE POWER**; i vini risultano più sapidi e più rotondi, viene esaltata la sensazione minerale e la lunghezza in bocca.

Numerose esperienze hanno confermato il suo impiego su importanti vini rossi, su bianchi lavorati in riduzione e varietà aromatiche.

Particolar attenzione merita la rifermentazione in cui il **ACTIVE POWER** esprime il massimo delle sue potenzialità potenziando l'aspetto olfattivo e donando sapidità.

ACTIVE POWER è un booster naturale, un amplificatore di aromi e di sensazioni gustative ricercate, conferisce valore ai vostri vini.

Dosi:

Dose massima consentita: 40 g/hl

Modalità d'uso:

Sciogliere il prodotto direttamente in mosto o mosto-vino in rapporto 1:10. Aggiungere alla massa.

Conservazione

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Utilizzare entro breve dall'apertura.

Confezione:

Pacchetti da 1kg

Sacchi da 25kg

Prodotto classificato NON PERICOLOSO

Prodotto OGM free, coadiuvante per uso enologico, conforme Codex OIV

Le indicazioni riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e da un utilizzo improprio del prodotto. Le indicazioni riportate corrispondono alle disposizioni di legge in vigore (Reg UE 934/2019), eventuali variazioni possono essere effettuate senza alcun preavviso. Integra la scheda di sicurezza ma non la sostituisce ove obbligatoria. Le caratteristiche descritte rappresentano valori medi ottenuti da un corretto utilizzo del prodotto.

Revisione n.0 del 08/06/2020

Enoceea Srl

Via Firenze, 19 - 37024 Negrar (VR)

Tel +39 045 4743109

qualita@enoccea.com - www.enoccea.com

