

ENO FIBRA ACTIVE

Fibra cellulosica specifica per l'utilizzo in fermentazione

CARATTERISTICHE

Eno Fibra Active è una cellulosa al 100% attivata e trattata con flocculanti organici di origine vegetale per l'utilizzo in fermentazione.

Eno Fibra Active si presenta, a differenza di altre cellulose in commercio candeggiate (bianche), con un colore naturale.

Infatti **Eno Fibra Active** viene preparata con un particolare processo non invasivo che gli consente di essere molto attiva, mantenendo tutte le sue attività ottimali.

Eno Fibra Active è un ottimo coadiuvante per lo sviluppo e la riproduzione dei lieviti, specialmente in mosti troppo puliti e desolforati.

Eno Fibra Active è inoltre consigliato nei protocolli per arresti fermentativi, come detossificante e come preventivo di fermentazioni con uve attaccate da botrite.

Infatti gli sviluppi fungini sulle uve, in particolare il marciume acido, conferisce al vino sentori sgradevoli di "rancido" che possono essere ridotti utilizzando questa cellulosa.

VANTAGGI

- Maggior pulizia olfattiva
- Rimozione degli aromi sgradevoli originati da muffe o altri microrganismi
- Fermentazioni più regolari (se usata sulle uve)
- Miglioramento del processo di sedimentazione
- Basso impatto sul colore e sulle caratteristiche positive.

DOSAGGIO

- Dose 30 - 100 g/hL, come preventivo su mosti eccessivamente limpidi, desolforati e rallentamenti della fermentazione
- Dose 50 - 150 g/q.le, sulle uve in tramoggia o nel carro attaccate da botrite e marciume acido

MODALITÀ D'USO

Disperdere in 10 parti d'acqua ed attendere il completo rigonfiamento di **Eno Fibra Active** (circa 2 ore). Incorporare al mosto tramite rimontaggio per omogeneizzare la massa.

A fine fermentazione separare tramite travaso, centrifugazione o filtrazione.

Eno Fibra Active può essere utilizzata per:

- Uve colpite da marciume acido: aggiunge direttamente sul mosto oppure sulle uve, in tramoggia o sui carri. In questo modo è possibile ottenere una fermentazione regolare, in quanto gli eventuali inibitori prodotti da muffe e microrganismi vengono adsorbiti, rimuovendo precocemente le sostanze responsabili del gusto di rancido.
- Mosti eccessivamente limpidi o desolforati: è un aggrappante per lo sviluppo e la riproduzione dei lieviti.
- Arresti o rallentamenti fermentativi: il suo potere adsorbente permette di pulire ed agevolare il nuovo inoculo o la ripresa della fermentazione, diminuendo gli eventuali sentori sgradevoli presenti.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.
Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

COMPOSIZIONE

Cellulosa attivata non candeggiata.

CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 20 kg.

CONSERVAZIONE

Imballo integro: confezione sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto ed esente da odori.
Imballo aperto: da utilizzare rapidamente.

Le indicazioni qui riportate rappresentano lo stato attuale delle nostre conoscenze e sono soggette a modificazioni ed integrazioni.
L'utilizzatore del prodotto non deve ritenersi sollevato dal seguire le norme di sicurezza e protezione.
L'adattamento ai singoli casi, come conseguenza delle singole circostanze di ogni trattamento, non comporta la responsabilità di Oenofrance Italia Srl.
Questo documento è di proprietà di OENOFRANCE ITALIA e non può essere modificato senza il suo consenso.