

ADAGI'O

Per una delicata chiarifica dei vini rossi.

CARATTERISTICHE

ADAGI'O unisce la freschezza originale di un prodotto naturale ad un procedimento di preparazione delicato, il cui utilizzo vi permette di compiere trattamenti di chiarifica molto delicati, nella migliore tradizione francese.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Identico al bianco d'uovo fresco
- Indicato per la chiarifica di vini rossi affinati in barriques o ricchi in polifenoli
- Consente l'eliminazione di tannini astringenti
- Rispetta le qualità organolettiche del vino

DOSI D'USO

Da 3 a 5 cl d' **ADAGI'O** per ettolitro di vino.

1 L d' **ADAGI'O** equivale a 32 bianchi d'uovo.

Per il collaggio con bianco d'uovo fresco occorrono da 2 a 3 bianchi d'uovo per barriques.

ADAGI'O nella confezione da 1 kg permette dunque di chiarificare da 10 a 15 barriques, oppure da 20 a 35 hl di vino in vasca, in funzione della tipologia di vino.

ISTRUZIONI PER L'USO

- Agitare il sacchetto prima dell'apertura.
- Se necessario suddividere il prodotto utilizzando recipienti in acciaio inox o plastica.
- Incorporare nella barrique o nella vasca disperdendo accuratamente il prodotto mescolando energicamente.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

Allergene : Ovoalbumina

Prodotto enologico derivato dall'uovo. In alcuni paesi e nell'Unione europea (dal 31 maggio 2009), il suo utilizzo implica una specifica etichettatura dei vini. Fare riferimento alla normativa vigente.

CONDIZIONAMENTO

Sacchetti da 1 kg.

CONFEZIONAMENTO

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

Imballo aperto: da utilizzare rapidamente.

Da utilizzare preferibilmente entro la data riportata sulla confezione.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore.

Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France

Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.oenofrance.com

037/2017-1/1