



FLAVOUR SAVE

FORMULAÇÃO EQUILIBRADA COM AÇÃO ANTIOXIDANTE

COMPOSIÇÃO



Metabissulfito de potássio (E 224) 65%, Acido L-ascórbico (E 300) 35%.

CARACTERÍSTICAS



FLAVOUR SAVE é um policomposto equilibrado, capaz de manter inalterados os aromas primários, prevenir as oxidações das fracções coradas e aromáticas dos mostos e vinhos.

O ácido ascórbico e o dióxido de enxofre presentes no FLAVOUR SAVE contribuem na regulação do rH do vinho, permitindo uma ação redutora duradoura. Apresenta-se em forma de pó fino e branco, e está preparado para manter inalteradas as suas propriedades.

APLICAÇÕES



FLAVOUR SAVE desempenha uma ação eficaz antioxidante e de conservação das substâncias aromáticas primárias, típicas da casta.

A sinergia dos seus componentes permitem atingir os seguintes objetivos:

- Mantém inalterados os aromas primários
- Redução do potencial redox
- Protecção contra as alterações microbianas

No vinho é usado como tratamento preventivo dos fenómenos de oxidação. Devido ao equilíbrio redox, o FLAVOUR SAVE permite obter uma melhor preservação ao longo do tempo da frescura, dos aromas, da fruta e da tipicidade da casta.

O uso de FLAVOUR SAVE deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.



FLAVOUR SAVE

FORMULAÇÃO EQUILIBRADA COM AÇÃO ANTIOXIDANTE



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver a quantidade necessária de FLAVOUR SAVE em produto a tratar, em proporção de 1:10 e homogeneizar bem, evitando grandes arejamentos ou adicionar diretamente ao produto.



DOSES

De 10 a 20 g/hl.

Aviso: 10 g/hl de FLAVOUR SAVE fornecem cerca de 40 mg/L de dióxido de enxofre e 35 mg/L de ácido L-ascórbico.



EMBALAGEM

Saco de 1 kg.



CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e seco, fechar cuidadosamente a embalagem depois de aberta.



IDENTIFICAÇÃO DOS PERIGOS

De acordo com a Norma em vigor, o preparado é classificado: Xi - IRRITANTE.

Está conforme o Codex Enológico Internacional, versão em vigor.