



FLAVOUR SAVE

FORMULACIÓN EQUILIBRADA CON ACCIÓN ANTIOXIDANTE

COMPOSICIÓN



Potasio metabisulfito (E 224) 65%, ácido L-ascórbico (E 300) 35%.
Contiene sulfitos.

CARACTERÍSTICAS



FLAVOUR SAVE es un policonpuesto equilibrado que ayuda a mantener los aromas originales de la uva sin alterarlos y evita la oxidación del colorante y los componentes aromáticos de los mostos, zumos y vinos. El ácido ascórbico y el dióxido de sulfuro en FLAVOUR SAVE actúan regulando el rH del vino, ofreciendo una acción reductora de larga duración. Es un polvo blanco fino y estable.

APLICACIONES



FLAVOUR SAVE lleva a cabo una efectiva acción antioxidante y preventiva en los aromas originales de la uva.

Las acciones sinérgicas de sus componentes aportan lo siguiente:

- Un aroma original de la uva sin alteraciones.
- Un menor potencial óxido-reductor.
- Protección ante desechos microbianos.

También se emplea con el vino para evitar la oxidación.

FLAVOUR SAVE añadido al vino ayuda a aumentar su duración, gracias al mejorado equilibrio RedOx. Es idóneo para mantener los aromas, la frescura, el olor y sabor frutales, y las cualidades originales del vino.

Para el uso de FLAVOUR SAVE atenerse a las normas de ley vigentes.



FLAVOUR SAVE

FORMULACIÓN EQUILIBRADA CON ACCIÓN ANTIOXIDANTE



USO

Añadir FLAVOUR SAVE directamente al vino o disolver la cantidad necesaria en una parte del vino a tratar en una proporción 1:10, evitando airearlo. Añadir al conjunto y mezclarlo homogéneamente.

FLAVOUR SAVE se debe añadir al vino como estabilizador poco antes del embotellado. Para más información, ponerse en contacto con nuestro Servicio técnico.



DOSIS

De 10 a 20 g/hL.

Advertencia: 10 g/hL de FLAVOUR SAVE aportan 40 mg/L de dióxido de sulfuro y unos 35 mg/L ácido ascórbico (límite legal CE 150 mg/L).

Cumplir la normativa vigente en materia de zumos de frutas y otros productos.



ENVASES

Bolsas multicapa de 1 kg.



CONSERVACIÓN

Conservar en un ambiente fresco y seco.

Volver a cerrar bien los envases abiertos para evitar la pérdida de títulos del dióxido de sulfuro.

Atención: incluso en contenedores sellados, el metabisulfito de potasio tiende a perder su título y se convierte en sulfato en la superficie.



PELIGROSIDAD

En base a la normativa europea vigente el preparado está clasificado como: peligroso (ver la ficha de seguridad).