



# FLAVOUR SAVE

FORMULATO BILANCIATO AD AZIONE ANTIOSSIDANTE

## COMPOSIZIONE



Metabisolfito di potassio (E 224) 65%, Acido L-ascorbico (E 300) 35%.  
Contiene solfiti.

## CARATTERISTICHE



FLAVOUR SAVE è un policomposto bilanciato in grado di preservare inalterati gli aromi primari varietali e di prevenire le ossidazioni delle frazioni coloranti ed aromatiche di mosti, succhi e vini. L'acido ascorbico e l'anidride solforosa presenti in FLAVOUR SAVE contribuiscono alla regolazione dell'rH del vino, determinando un'azione riducente duratura.

Si presenta in forma di polvere fine biancastra, ed è preparato in modo da mantenere inalterate le proprie caratteristiche.

## IMPIEGHI



FLAVOUR SAVE svolge un'efficace azione antiossidante e di conservazione delle sostanze aromatiche primarie, tipiche delle uve.

La sinergia d'azione dei suoi componenti permette di ottenere i seguenti obiettivi:

- mantenimento inalterato degli aromi primari,
- riduzione del potenziale redox,
- protezione dalle alterazioni microbiche.

Nel vino trova impiego come trattamento preventivo sui fenomeni ossidativi anche in associazione con tannini specifici, adatti a tale scopo (es: TI PREMIUM®, PREMIUM® STAB, TANNINO SPECIAL, EASYTAN® HARVEST, SAFE TAN®...).

FLAVOUR SAVE aggiunto al vino permette di ottenere una migliore conservazione nel tempo grazie al raggiungimento di un equilibrio ossido-riduttivo, ideale per mantenere inalterati gli aromi, la freschezza, il fruttato, nonché la tipicità del prodotto.

**Per l'impiego di FLAVOUR SAVE attenersi alle norme di legge vigenti in materia.**



# FLAVOUR SAVE

FORMULATO BILANCIATO AD AZIONE ANTIOSSIDANTE

## MODALITÀ D'USO



Aggiungere FLAVOUR SAVE direttamente al prodotto oppure sciogliere la quantità necessaria con una parte della massa da trattare in rapporto 1:10, evitando apporti di ossigeno, quindi aggiungere alla massa e provvedere ad una buona omogeneizzazione. FLAVOUR SAVE deve essere aggiunto come stabilizzante al vino poco prima dell'imballaggio.

## DOSI



Da 10 a 20 g/hL.  
Avvertenza: 10 g/hL di FLAVOUR SAVE apportano circa 40 mg/L di anidride solforosa e 35 mg/L di acido L-ascorbico.

## CONFEZIONI



Sacchetti in poliaccoperchiato da 1 kg.

## CONSERVAZIONE



Conservare in luogo fresco, asciutto.  
Richiudere accuratamente le confezioni aperte, per limitare la perdita del titolo in anidride solforosa.  
Attenzione: anche in recipiente chiuso, col tempo, il metabisolfito di potassio presente tende a perdere il titolo trasformandosi in superficie in solfato.

## PERICOLOSITÀ



In base alla normativa europea vigente il prodotto è classificato: pericoloso (vedere scheda di sicurezza).