

# FLAVOUR SAVE

Izbalansirana formula sa antioksidacionim delovanjem

## SASTAV

Kalijum metabisulfit (E224) 65%, L-askorbinska kiselina (E300) 35%

## KARAKTERISTIKE

FLAVOUR SAVE je izbalansirana polikomponenta sposobna za održavanje tipicnih ukusa grožda i sprečavanja oksidacije boja i aromaticnih komponenti šire, sokova i vina. Askorbinska kiselina i sumpor dioksid u FLAVOUR SAVE doprinosi regulaciji rH vina, dozvoljavajući dugo trajanje reduktivnih delovanja.

To je fini beli stabilni prah.

## PRIMENE

FLAVOUR SAVE iznosi efikasne operacije antioksidacije i zaštite na tipicnim aromama grožda. Sinergička delovanja komponenti dozvoljava:

- nepromenjeni tipicni ukusi grožda;
- manji redoks potencijal;
- zaštita od mikrobiološkog kvarenja.

Takodje se koristi za prevenciju oksidacije vina.

FLAVOUR SAVE dodat vinu dozvoljava duži vek trajanja zahvaljujući boljem oksido-redukcionom balansu; idealan je za održavanje nepromenjenih ukusa, svežine, voćnog karaktera i tipicnih osobina vina.

Usaglasiti sa regulativama primene kada se koristi FLAVOUR SAVE.

## UPUTSTVA

Dodati FLAVOUR SAVE direktno u vino ili rastvoriti zahtevanu količinu u delu vina u odnosu 1:10, bez aeracije. Dodati potom u tank i mešati ravnomerno.

FLAVOUR SAVE se mora dodati u vino kao stabilizator neposredno pre punjenja.

Kontaktirati našu tehničku službu radi daljih informacija.

## DOZIRANJE

Od 10 do 20 g/hL.

Opaziti: 10 g/hL FLAVOUR SAVE daje 40 mg/L sumpor dioksida i oko 35 mg/L askorbinske kiseline (EEC limit 250 mg/L)

Usaglasiti sa regulativama za upotrebu za voćne sokove i druge proizvode.

## PAKOVANJE

1 kg poliaminatne kese sa zip zatvaranjem.

## CUVANJE

Cuvati na hladnom suvom mestu.

Pažljivo zatvoriti otvoreno pakovanje kako bi se ograničio gubitak SO<sub>2</sub>

**Pažnja:** čak i u zatvorenom kontejneru, prisustvo kalijum metabisulfitu teži gubitku i prelazi u sulfate na površini.

## UPOZORENJE

Bazirano na D.M. od 28/01/1992 proizvod je klasifikovan kao: Xi - IRITANTAN

Questa documentazione integra la scheda di sicurezza senza sostituirla  
Eventuali modifiche potranno essere apportate senza alcun preavviso

### GRUPPO VASON

Località Nassar, 37 • 37020 PEDEMONTE di S.Pietro in Cariano (Verona) ITALIA  
Tel. 045 6859017 r.a. • Fax 045 7725188 • www.vason.com • e-mail: info@vason.com



ENOLOGICA

VASON®

STABILIZZANTI e CONSERVANTI