



Laboratorio Zimotecnico Italiano Srl

dal 1897

SERBOVIN®

Stabilizzante antiossidativo - Equilibratore di acidità

Sciogliere nel vino per migliorarne conservazione e freschezza

Additivi per alimenti ad Uso Enologico (Tit.IC) - Composizione: Conservativo antiossidante (Tit.IC): E334 Acido Tartarico $C_4H_6O_6$ + E300 Acido L-Ascorbico (vit.C) $C_6H_8O_6$ + E330 Acido Citrico $C_6H_8O_7$

Cos'è

E' uno stabilizzante di acidità, un antiossidante ed un conservante. Sono molecole organiche che si trovano in natura negli organismi vegetali, in particolare nella frutta in generale. Sapientemente da noi miscelate e dosate, al fine di migliorare la qualità e preservare il vino dalle alterazioni.

Perché usarlo

Vanno aggiunti al vino perché durante il processo di vinificazione si perdono parzialmente e perché non sempre sono presenti nell'uva in quantità sufficiente al suo equilibrio ed alla sua conservazione. Sono necessari per mantenere le caratteristiche e qualità originali dell'uva e per la conservazione del vino.

Componenti

A.Tartarico

È un componente fondamentale dell'uva e del vino; è un antiossidante equilibratore di acidità.

A.Citrico

Si trova nella frutta e nel vino; è un conservante antiacido.

A.Ascorbico (Vitamina C)

Trattasi di un additivo con azione antiossidante comunemente usato nella conservazione di tutti gli alimenti.

NON SONO PRODOTTI CHIMICI DI CONSERVAZIONE, MA PRODOTTI NATURALI GIA' IN PARTE PRESENTI NELL'UVA NECESSARI A PRESERVARE IL VINO DA ALTERAZIONI ED OSSIDAZIONI.

Reparto tecnico di assistenza alla clientela: **Numero Verde gratuito 800.09.02.35**



La prima industria Enologica Europea di Biotecnologie e Ricerche Universitarie - Fondata a Firenze nel 1897
126 anni di riconoscimenti scientifici nel mondo dell'Enologia