

PREPARAZIONI ENZIMATICHE

- Favoriscono l'estrazione del colore, dell'aroma e dei tannini propri dell'uva
- Stabilizzano le componenti fenoliche
- Aumentano la resa del prodotto
- Rispondono al Regolamento CE 1332/2008; non derivano da Organismi Geneticamente Modificati; sono assenti da attività antibiotica; prodotti in totale purezza e specificità di azione, infine hanno una elevata concentrazione che permette l'uso di micro dosaggi, con rese ottimali.

VINO BIANCO art.902

dal 1897

Laboratorio Limotecnico Italiano Srl

Numero Verde

800.09.02.35

ENZIMOTEC-B.



Preparazione Enzimatica Pura per vini Bianchi e Rosé

Favorisce l'estrazione del colore, la resa del prodotto e stabilizza le componenti fenoliche

Additivi Professionali per alimenti ad Uso Enologico (UE)1169/11

Dose per 10 hl. di mosto - Uso: 2gr. x q.le - sciogliere in 200 cc. di acqua

Pericoli: H334 provoca allergie e difficoltà respiratorie se inalato Prudenza: P261 evitare di respirare la polvere P341 se la respirazione è difficile portare l'infortunato all'aria aperta a riposo - P285 usare un apparecchio respiratorio P304+342+311 in caso d'inalazione o sintomi respiratori contattare un centro antiveleni o un medico.

CCIAA LU 212629 - Lotto 111S – netto gr.20 - Scade 12/2022
LZI - Via Montecavallo 10, Camaiore 55041(LU) info@zimo

VINO ROSSO art.900

dal 1897

Laboratorio Limotecnico Italiano Srl

Numero Verde

800.09.02.35

ENZIMOTEC-R.



Preparazione Enzimatica Pura per vini Rossi

Favorisce l'estrazione del colore, dell'aroma, dei tannini e aumenta la resa del prodotto

Additivi Professionali per alimenti ad Uso Enologico (UE)1169/11

Dose per 10 hl. di mosto - Uso: 2,5gr. x hl. - sciogliere in 250 cc. di acqua

Pericoli: H334 provoca allergie e difficoltà respiratorie se inalato Prudenza: P261 evitare di respirare la polvere P341 se la respirazione è difficile portare l'infortunato all'aria aperta a riposo - P285 usare un apparecchio respiratorio P304+342+311 in caso d'inalazione o sintomi respiratori contattare un centro antiveleni o un medico.

CCIAA LU 212629 - Lotto 112S – netto gr.25 - Scade 12/2022
LZI - Via Montecavallo 10, Camaiore 55041(LU) info@zimo

CHIARIFICA art.920

dal 1897

Laboratorio Limotecnico Italiano Srl

Numero Verde

800.09.02.35

ENZIMOCLEAR.



Preparazione Enzimatica Pura per Chiarifica Mosti

Enzimi Pectolitici per una rapida Chiarifica di tutti i Mosti d'Uva

Additivi Professionali per alimenti ad Uso Enologico (UE)1169/11

Dose per 10 hl. di mosto - Uso: 2,5gr. x hl. - sciogliere in 250 cc. di acqua

Pericoli: H334 provoca allergie e difficoltà respiratorie se inalato Prudenza: P261 evitare di respirare la polvere P341 se la respirazione è difficile portare l'infortunato all'aria aperta a riposo - P285 usare un apparecchio respiratorio P304+342+311 in caso d'inalazione o sintomi respiratori contattare un centro antiveleni o un medico.

CCIAA LU 212629 - Lotto 129S – netto gr.25 - Scade 12/2022
LZI - Via Montecavallo 10, Camaiore 55041(LU) info@zimo

ATTENZIONE - PERICOLO: non respirare il prodotto e non respirare la polvere. Aprire lentamente la bustina e sciogliere in acqua 200cc il bianco e 250cc. per il rosso, poi gettare nella massa. Sciogliere tutto il contenuto della bustina ed utilizzare in proporzione al mosto (20cc max 30cc. ogni hl.di mosto) In caso di uso parziale eliminare il rimanente. Usare una mascherina o proteggere il naso con un fazzoletto umido durante l'operazione. In caso di inalazione del prodotto recarsi immediatamente all'aperto e seduto respirare profondamente. In caso di sintomi di difficile respirazione, recarsi immediatamente al pronto soccorso con la scatola.