



## DUALITY FRESH L

### APPLICAZIONI

DUALITY FRESH L è appositamente studiato per la chiarifica e la rimozione selettiva di molecole indesiderate nel vino in un unico passaggio, apportando un grande miglioramento e ringiovanimento dei vini, in presenza di fenoli volatili. Senza chiarificanti di origine animale, le proteine vegetali e la bentonite presenti nella miscela contribuiscono al sedimento agendo sul miglioramento organolettico. Il formato liquido facilita le operazioni di cantina e di utilizzo in una sola operazione.

### ISTRUZIONI PER L'USO

Sciogliere 10 volte il suo peso nel vino. Lasciare riposare questa soluzione per 1 ora, rimescolare il prodotto; aggiungere e omogeneizzare.

Nel vino pronto si raccomanda di mantenere il prodotto 3-4 giorni in sospensione tramite agitatore .

Dopo il trattamento lasciare decantare e filtrare per rimuovere il trattamento.

### DOSAGGIO

In fermentazione: 200-800 ml/Hl

Dopo la fermentazione: 200-600 ml/Hl

### DOSE MASSIMA LEGALE

1000 ml/Hl

### DICHIARAZIONE DI ALLERGENI

Contiene solfiti. Concentrazione di SO<sub>2</sub> : 5,0 +- 0,5 g/l

### CONFEZIONAMENTO

Confezioni da 1 e 22 kg

#### **D&C WINE S.r.l.**

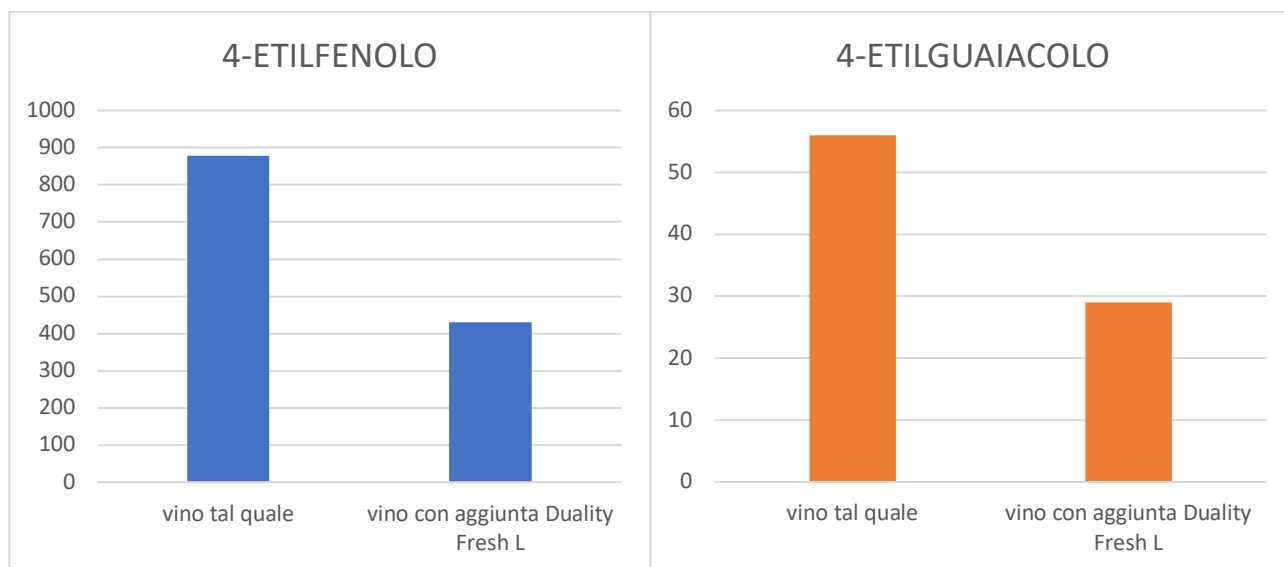
**Sede Legale:** Via XXV Aprile 2/c  
52044 Cortona (AR)- Italia  
decwinesrl@pec.it  
Capitale Sociale € 20.000,00 - I.v.  
P.Iva e C.F. : 02085140511  
REA AR\_160691

**Sede Operativa: Loc Pietraia 10/d**  
**52044 Cortona (AR) - Italia**  
**Tel. Fax+39.0575 048407**  
**Cell +39.338-2520125**

e-mail: [info@decwine.com](mailto:info@decwine.com) [www.decwine.com](http://www.decwine.com)



Di seguito sono riportati i risultati di prove su un vino rosso Sangiovese, con valori di 4-ETILFENOLO e 4-ETILGUAIACOLO, prima e dopo l'aggiunta di Duality Fresh L



**Dati iniziali:** 4-Etilfenolo 879 µg/L 4-Etilguaiacolo 56 µg/L  
All'assaggio: difetti importanti

**Prova con aggiunta di 500 ml/Hl di Duality Fresh L** (2 giorni agitazione, 3 giorni di riposo).

**Dati di laboratorio al sesto giorno:** 4-Etilfenolo 430 µg/L 4-Etilguaiacolo 29 µg/L  
All'assaggio: Miglioramento netto. Non impattante.

**PRODOTTO ALIMENTARE:** Questo prodotto è conforme alle normative CE 491/2009 e 606/2009 Prodotto conforme al CODEX INTERNATIONAL WINE e successive modifiche. Soddisfa gli standard e le raccomandazioni del Codex Alimentare e le norme igieniche essendo in conformità alle norme europee per additivi alimentari o agroalimentari.

**ASSENZA DI OGM:** Questo prodotto non proviene da organismi geneticamente modificati e non li contiene. **NO-IONIZZAZIONE:** Questo prodotto non è stato sottoposto al trattamento ionizzanti.

**D&C WINE S.r.l.**

**Sede Legale:** Via XXV Aprile 2/c  
52044 Cortona (AR)- Italia  
decwinesrl@pec.it  
Capitale Sociale € 20.000,00 - I.v.  
P.Iva e C.F. : 02085140511  
REA AR\_160691

**Sede Operativa: Loc Pietraia 10/d**  
**52044 Cortona (AR) - Italia**  
**Tel. Fax+39.0575 048407**  
**Cell +39.338-2520125**  
e-mail: info@decwine.com www.decwine.com