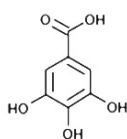


Descripción

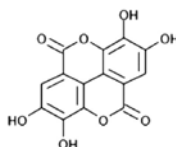
Producto antioxidante sustitutivo del dióxido de azufre obtenido de la extracción de taninos epicatequínicos de origen vegetal. Es una solución natural al problema de la oxidación y del envejecimiento precoz de los vinos.

Composición

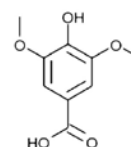
Mezcla de taninos de origen vegetal.



Gallic acid



Ellagic acid



Syringic acid

Especificaciones técnicas

- Aspecto: líquido marrón oscuro
- Contenido de taninos: > 25%
- Sustancia seca mínima del 38%
- Densidad mínima de 21 Baumè
- pH 2,5

Producto para uso profesional enológico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 y International Codex OIV

Aplicaciones y método de utilización

De 2 a 10 cc/hl diluido en vino al momento del uso, después del trasvase al final de la fermentación como reductor para mejorar la lisis sin usar dióxido de azufre.

Durante el período de conservación y maduración: 5 cc/hl a diluir directamente en el vino, en proporción 1:10, en el momento del uso.

Embalaje

Botes de 1 kg y garrafas de 5 kg.

Duración y conservación

Mantener en un lugar fresco, seco y alejado de fuentes de luz.

Período de conservación: como de indicación en etiqueta.

No contiene OGM de conformidad con el Reg. CE n. 1829/2003 y Reg. CE n. 1830/2003 y sucesivas modificaciones.

No contiene Alérgenos de conformidad con el Reg. CE n. 1169/2011 y sucesivas modificaciones.