BIOENOLOGIA 2.0

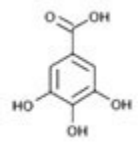
AGER

Descripción

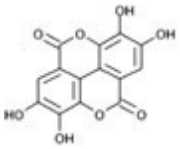
Producto antioxidante sustitutivo del dióxido de azufre obtenido de la extracción de taninos epicatequìnicos de origen vegetal.
Es una solución natural al problema de la oxidación y del envejecimiento precoz de los vinos.

Composición

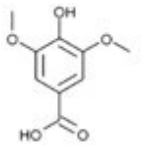
Mezcla de taninos de origen vegetal.



Gallic acid



Ellagic acid



Syringic acid

Especificaciones técnicas

- Contenido de taninos: > 25%
- Sustancia seca mínima del 38%
- pH 2,5

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

Aplicaciones y metodo de utilización

De 2 a 10 g/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 g/hl a diluir directamente en el vino, en proporción 1:10, en el momento del uso.

Embalaje

Botes de 1 kg y 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.

Bioenologia 2.0 S.r.l.
Via Verdi, 32
31046 Oderzo (TV)

Tel. +39 0422 815518 r.a.
E mail: info@bioenologia.com