

Description	Extracteur et stabilisateur de la fraction anthocyanique lors de la macération des moûts de raisins rouges pour vinifications SO₂FREE.
Composition	Tanins proanthocyanidiniques et flottants, supports inertes.
Caractéristiques	<ul style="list-style-type: none">▶ Il permet l'extraction de manière sélective et la fixation des substances colorantes, même les plus facilement condensables▶ Ne contient pas de solvants chimiques▶ Ne contient pas de métabisulfite de potassium <p>Produit réservé à un usage professionnel dans le domaine oenologique Règ. CEE/UE n° 934/2019 et International Codex OIV.</p>
Utilisation	Il faut l'ajouter au fur et à mesure qu'il diffuse à partir du deuxième jour de macération, 2 à 6 heures avant chaque remontage, répéter l'opération trois fois. Dosage recommandé: 10 à 15 g/q pour chaque remontage, pour un maximum de 150 g/q en total.
Préparation	Il faut l'ajouter au fur et à mesure sur marc, 2 heures avant le remontage, pour 3/6 fois.
Conditionnement	Sacs de 25 kg.
Durée et conservation	Conserver dans un endroit frais et sec et à l'abri de la lumière. Période de conservation: comme indiqué dans l'étiquette. Ne contient pas d'OGM conformément au Règ. CE n. 1829/2003 et au Règ. CE n. 1830/2003 et modifications ultérieures. Ne contient pas d'allergènes conformément au Règ. CE n. 1169/2011 et modifications ultérieures.