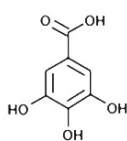


Descrizione

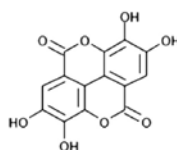
Tannino a medio peso molecolare, da impiegare nella vinificazione in rosso, particolarmente indicato per le sue proprietà antiossidanti e di stabilizzazione del colore.

Composizione

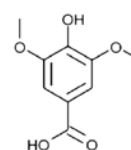
Tannino proantocianidinico di origine vegetale.



Gallic acid



Ellagic acid



Syringic acid

Specifiche tecniche

- Tannini (su sostanza secca): min. 65%
- Umidità: max. 10%
- Colore marrone scuro
- Ceneri: max 4%
- Frazione insolubile: max 2%
- Ferro ^{2+/3+} contenuto: max 50 ppm
- Metalli pesanti: max 20 ppm

Prodotto per uso professionale enologico conforme a:
Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV

Applicazioni

Ha proprietà antiossidanti ed aiuta a stabilizzare il colore. Tannino dolce, consigliato quindi per l'affinamento post fermentativo, preservando le caratteristiche varietali del vino.
Dosaggio consigliato: da 5 a 10 g/hl

Modalità di preparazione

Sciogliere in acqua calda in rapporto 1:10 al momento dell'uso.

Confezioni

Sacchetti da 1 kg e 3 kg.

Durata e conservazione

Mantenere in luogo fresco, asciutto ed al riparo della luce.
Periodo di conservazione: come da indicazione riportata in etichetta.

No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 e Reg. CE n. 1830/2003 e successive modifiche.

No Allergeni conforme Reg. CE n. 1169/2011 e successive modifiche.