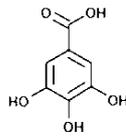


Descripción

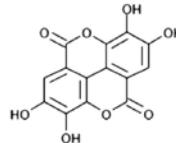
Tanino de medio peso molecular, para emplear en la vinificación en rojo, particularmente indicado por sus propiedades antioxidantes y de estabilización del color.

Composición

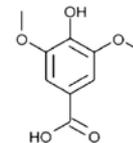
Tanino proantocianidínico de origen vegetal.



Gallic acid



Ellagic acid



Syringic acid

Especificaciones técnicas

- ▶ Taninos (en sustancia seca): mín. 65%
- ▶ Humedad: máx. 10%
- ▶ Color marrón oscuro
- ▶ Cenizas: máx. 4%
- ▶ Fracción insoluble: máx. 2%
- ▶ Hierro^{2+/3+} contenido: máx. 50 ppm
- ▶ Metales pesados: máx. 20 ppm

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

Aplicaciones

Tiene propiedades antioxidantes y ayuda a estabilizar el color. Tanino dulce, aconsejado para el envejecimiento post-fermentativo, preservando las características varietales del vino.
Dosis recomendada: de 5 a 10 g/hl.

Método de preparación

Diluir en agua caliente, en proporción 1:10 al momento del uso.

Embalaje

Bolsas de 1 kg y 3 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.