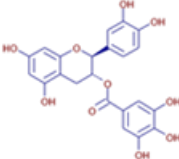
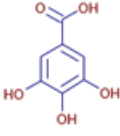
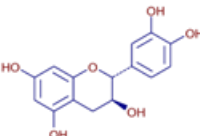
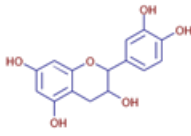
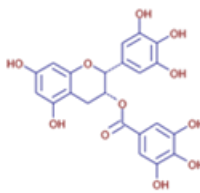


Descrizione	Miscela di tannini di galla e catechine di acacia ideale per l'affinamento dei vini sia bianchi che rossi. Conferisce struttura ed eleganza senza interferire con le caratteristiche varietali dei vini.
Composizione	Tannini di galla e catechine di acacia.
Specifiche tecniche	<i>Catechin gallate</i>  <i>Gallic Acid</i>  <i>Catechin</i>  <i>Epicatechin</i>  <i>Epigallocatechin gallate</i>  > Interagisce con il glutathione formando composti con spiccata azione antiossidante > Azione antisettica > Dona corpo e struttura > Previene il "gusto di luce" Prodotto per uso professionale enologico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV
Applicazioni	Da utilizzare a fine fermentazione per diminuire i dosaggi di anidride solforosa. Durante la lisi sulle fecce fini come sostitutivo dell'anidride solforosa. Per prevenire il gusto di luce.
Dosaggio consigliato	Vini bianchi: da 1 a 5 g/hl Vini rossi: da 2 a 10 g/hl
Modalità di preparazione	Sciogliere in acqua tiepida o vino in rapporto 1:10 al momento dell'uso.
Confezioni	Barattoli da 1 kg
Durata e conservazione	Mantenere in luogo asciutto e al riparo dalla luce. Periodo di conservazione: come da indicazione riportata in etichetta. <i>No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 e Reg. CE n. 1830/2003 e successive modifiche.</i> <i>No Allergeni conforme Reg. CE n. 1169/2011 e successive modifiche.</i>