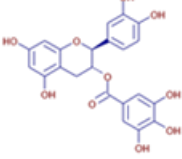
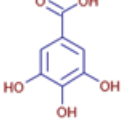
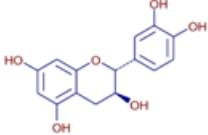
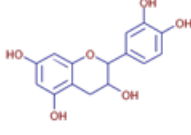
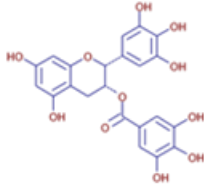


Descripción	Mezcla de taninos galico y catequinas de acacia, ideal para afinar vinos tanto blancos como tintos. Aporta estructura y elegancia sin interferir con las características varietales de los vinos.
Composición	Taninos galico y catequinas de acacia.
Especificaciones técnicas	<i>Catechin gallate</i>  <i>Gallic Acid</i>  <i>Catechin</i>  <i>Epicatechin</i>  <i>Epigallocatechin gallate</i>  > Interactúa con compuestos formadores de glutatión con fuerte acción antioxidante > Acción antiséptica > Da cuerpo y estructura > Previene el "gusto luz" Producto para uso enológico profesional conforme a: Reg. CEE/UE. N°934/2019 y Codex Internacional OIV
Aplicaciones	Para utilizar al final de la fermentación, para reducir la dosis de dióxido de azufre. Durante la lisis sobre lías finas como sustituto del dióxido de azufre. Para evitar el gusto luz.
Dosis recomendada	Vinos blancos: de 1 a 5 g/hl Vinos tintos: de 2 a 10 g/hl
Método de preparación	Disolver en agua tibia o vino en una proporción de 1:10 en el momento de su aplicación.
Embalaje	Envase de 1 kg
Duración y conservación	Mantener en un lugar fresco, seco y alejado de fuentes de luz. Período de conservación: como de indicación en etiqueta. <i>No contiene OGM de conformidad con el Reg. CE n. 1829/2003 y Reg. CE n. 1830/2003 y sucesivas modificaciones.</i> <i>No contiene Alérgenos de conformidad con el Reg. CE n. 1169/2011 y sucesivas modificaciones.</i>