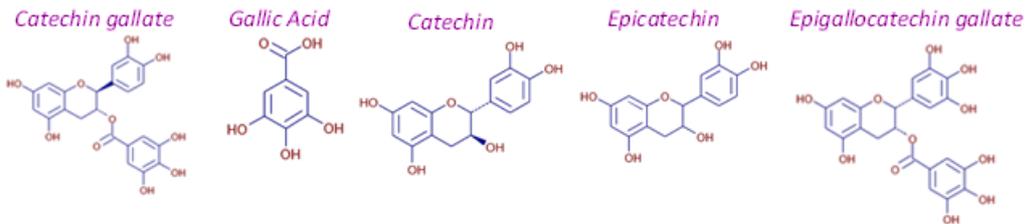


## Description

Mélange de tanins de galle et de catéchines d'acacia, idéal pour affiner les vins blancs et rouges. Il apporte structure et élégance sans interférer avec les caractéristiques variétales des vins.

## Composition

tanins de galle et catéchines d'acacia.



## Spécifications techniques

- > Interagit avec le glutathion en formant des composés avec une forte action antioxydante
- > Action antiseptique
- > Donne du corps et de la structure
- > Empêche le «goût léger»

Produit à usage œnologique professionnel conforme au : Reg. CEE/UE N°934/2019 et Codex International OIV

## Applications

A utiliser en fin de fermentation pour réduire le dosage de dioxyde de soufre.

Lors de la lyse sur lies fines en remplacement du dioxyde de soufre.

Pour éviter un goût léger.

## Dosage recommandé

Vins blancs : de 1 à 5 g/hl

Vins rouges : de 2 à 10 g/hl

## Méthode de préparation

Dissoudre dans de l'eau tiède ou du vin dans un rapport de 1:10 au moment de l'utilisation.

## Conditionnement

Pots de 1 kg

## Durée et conservation

Conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière.

Durée de conservation : comme indiqué sur l'étiquette.

*Aucun OGM conforme au Reg. CE. n. 1829/2003 et Règlement CE. n. 1830/2003 et modifications ultérieures.*

*Aucun allergène conforme au règlement CE. n. 1169/2011 et modifications ultérieures.*