

# **IMPERIUM**

#### Descripción

Mezcla de taninos desarrollada para la fase de afinamiento y preembotellado de vinos tanto blancos como tintos. Aporta estructura y elegancia sin interferir con las características varietales de los vinos.

#### Composición

Taninos pirogálicos y gálicos.



## Especificaciones técnicas

- > Mejora el tono de color de los vinos tintos
- > Aporta estructura y elegancia
- > Potencia la mineralidad de los vinos

Producto para uso enológico profesional conforme a: Reg. CEE/UE.  $N^{\circ}934/2019$  y Codex Internacional OIV

#### **Aplicaciones**

En tintos se puede utilizar tras el descube para fijar el color. En fase de afinamiento para dar robustez a los vinos.

### Dosis recomendada

Vinos blancos: de 0,5 a 3 g/hl Vinos tintos: de 4 a 15 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.

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.

Tel. +39 0422 815518 r.a. Fax +39 0422 716302 E mail: <u>info@bioenologia.com</u> Rev. 0\_14.03.2025