BIOENOLOGIA 2.0

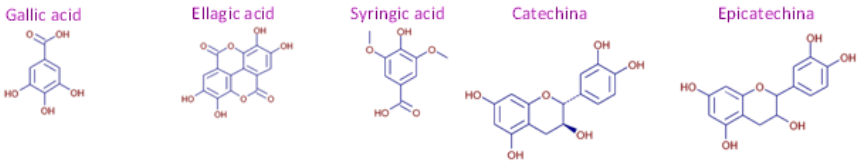
PURIX

Descripción

Mezcla de taninos desarrollada para el afinamiento de vinos tanto blancos como tintos para aumentar su cuerpo y conferir armonía.
Tanino con capacidad para prevenir la oxidación.

Composición

Taninos pirogálicos y gálicos.



Especificaciones técnicas

> Alto poder antiséptico y antioxidante
> Da cuerpo y armonía
> Da sensación de frescor y sabor en vinos con pH alto y acidez total baja.

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

Aplicaciones

Previene la formación de la flor en los vinos de barrica.
Durante el afinamiento sobre lías nobles protege de las reducciones.
Para dar mayor sabor a los vinos.

Dosis recomendada

Vinos blancos: de 0,5 a 6 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.

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.

Bioenologia 2.0 S.r.l.
Via Verdi, 32
31046 Oderzo (TV)

Tel. +39 0422 815518 r.a.
Fax +39 0422 716302
E mail: info@bioenologia.com

Rev. 0_14.03.2025