BIOENOLOGIA 2.0

RED POOL

Description

Extracteur et agent stabilisant de la fraction anthocyanique pendant la macération des moûts de raisin rouge.

Composition

Tannins proanthocyanidines et de galle, métabisulfite de potassium 5%, supports inertes.

Caractéristiques

- La formulation est optimisée afin d'avoir une force d'extraction et de fixation des acides remarquable vis-à-vis des substances phénoliques.
- Il permet l'extraction de façon sélective et la fixation des substances colorantes dans le temps, que ce soit dans le bois ou dans l'acier.
- Il ne contient pas de solvants chimiques.
- L'emploi du produit en macération mène à une augmentation maximale de 10-15 mg/l de dioxyde de soufre total.
- Il permet de raccourcir les temps de macération; l'extraction des anthocyanes et de la matière colorante est généralement augmentée en moyenne de 20-25% par rapport à une macération classique.

Produit réservé à un usage professionnel dans le domaine oenologique Règ. CEE/UE n° 934/2019 et International Codex OIV.

Utilisation et méthode de préparation

Il doit être ajouté tel quel à la volée à partir du deuxième jour de macération, 2-6 heures avant chaque remontage, repeter l'operation pour trois fois.
Dosage conseillé: de 10 à 15 g/q pour remontage, pour un maximum de 150g/q totaux.

Conditionnement

Sachets de 5 kg.

Durée et conservation

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière.
Période de conservation: comme indiqué dans l'étiquette.

Ne contient pas d'OGM conformément au Règ. CE n. 1829/2003 et au Règ. CE n. 1830/2003 et modifications ultérieures.

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. 8 - 09.01.2023