BIOENOLOGIA 2.0

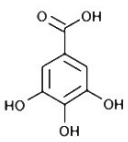
AGER

Descrizione

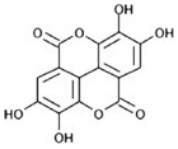
Prodotto antiossidante sostitutivo dell'anidride solforosa ottenuto dall'estrazione di tannini epicatechinici di origine vegetale.
È una soluzione naturale al problema dell'ossidazione e del precoce invecchiamento dei vini.

Composizione

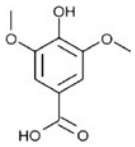
Miscela di tannini di origine vegetale.



Gallic acid



Ellagic acid



Syringic acid

Specifiche tecniche

> Contenuto di tannini: > 25%
> Sostanza secca minima: 38%
> pH 2,5

Prodotto per uso professionale enologico conforme a:
Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV

Applicazioni e modo d'uso

Dopo il travaso di fine fermentazione come riducente per migliorare la lisi senza l'uso dell'anidride solforosa: da 2 a 10 g/hl diluito in vino al momento dell'uso,
Durante il periodo di conservazione e maturazione: 5 g/hl sciolto direttamente nel vino, in rapporto 1:10, al momento dell'uso.

Confezioni

Barattoli da 1 kg e 5 kg.

Durata e conservazione

Mantenere in luogo fresco, asciutto ed al riparo della luce.
Periodo di conservazione: come da indicazione riportata in etichetta.

No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 e Reg. CE n. 1830/2003 e successive modifiche.
No Allergeni conforme Reg. CE n. 1169/2011 e successive modifiche.

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

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