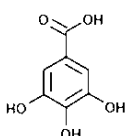
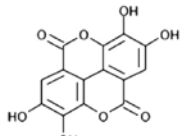
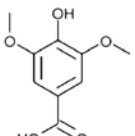


Descripción	Producto antioxidante que sustituye el dióxido de azufre. Se utilizar para resolver problemas de oxidación y de envejecimiento precoz de los vinos.
Composición	Mezcla de taninos hidrolizables y condensados de origen vegetal.
	 Gallic acid  Ellagic acid  Syringic acid
Especificaciones técnicas	➤ Contenido tánico: > 73% ➤ Cenizas: < 4%. ➤ pH sol. 1%: 2,7 – 3,7 ➤ Humedad: < 8% ➤ Acción reductora, sustituto del dióxido de azufre. ➤ Protege los aromas primarios y secundarios de la oxidación. ➤ Eficaz en la reducción de olores de reducción y de las notas sulfúreas. Producto para uso profesional enológico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 y International Codex OIV
Aplicaciones	Producto natural con una acción reductora y protectora de los aromas primarios y secundarios. Se utiliza en vinos blancos, tintos y rosados en post fermentación y en envejecimiento. Indicado también para quitar notas oxidativas de los vinos envejecidos en madera y reforzar el aroma varietal. Dosis recomendada: de 3 a 15 g/hl según el tipo de vino y de la finalidad del empleo.
Método de preparación	Diluir en agua a 40-50°C manteniendo en agitación, al momento del uso.
Embalaje	Confección 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.