



Ebriant

Super Taninos.

Adecuado para estilos de vino:
vinos blancos, vinos aromáticos, sin sulfitos.

Tanino hidrolizable puro, a bajo peso molecular.

Taninos exóticos de origen vegetal.

Las propiedades antioxidantes permiten la prevención de defectos asociados al llamado 'gusto de luz' y la degradación oxidativa provocada por algunos metales. Recomendado también como sustituto del dióxido de azufre durante las fases de vinificación y envejecimiento.

Dosis recomendada: de 5 a 20 g/hl; de 3 a 5 g/hl como sustituto de la sulfurosa cada 3 meses.

Producto para uso enológico profesional CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

- Densidad: 0.35 ' 0.45 g/cm³
- Pureza (en sustancia seca): ' 95%
- Humedad: < 7%
- Color amarillo - ocre
- pH (en solución de agua al 1 %): < 11
- Metales pesados: < 20 ppm

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.

EMBALAJE:

Bolsas de 1 kg y de 3 kg.

DURACIÓN Y CONSERVACIÓN:

Mantener en un lugar fresco, seco y alejado de fuentes de luz.

Período de conservación: como de indicación en etiqueta

APLICACIONES:

Diluir en agua caliente en proporción 1:10, al momento del uso.