



Querka

Super Taninos.

Adecuado para estilos de vino:
vinos tintos, vinos blancos.

Taninos no hidrolizables, catequinas, epicatequinas, epigalocatequinas, epigalocatequinas galato

En los vinos blancos con gran estructura sin ninguna nota amarga. Tiene una especial acción antioxidante interactuando con el glutatión. En los vinos tintos fija el color contrarrestando la precipitación de los antocianos. Aumenta mucho el cuerpo especialmente en los vinos pasificados, etc. Se antepone a la oxidación de los antocianos a largo plazo.

Dosis recomendada: Blancos: 1-5 gr/hl; Tintos 2-10 gr/hl

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

- Taninos min 70 % solubles in agua fría
- Humedad máx. 5%
- Hierro < 50 ppm
- Cenizas max 4%

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: 1-4-25 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 o vino temperatura del tiempo, en proporción 1:10 al momento del uso.