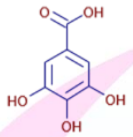
GLICOTAN

Ficha técnica

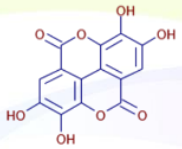
Descripción
Tanino de medio peso molecular, para emplear en la vinificación en rojo, particularmente indicado por sus propiedades antioxidantes y de estabilización del color.

Composición
Tanino proantocianidínico de origen vegetal.

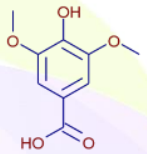
Gallic acid



Ellagic acid



Syringic acid



Especificaciones Técnicas

- Taninos (en sustancia seca): mín. 65%
- Humedad: máx. 10%
- Color marrón oscuro
- Cenizas: máx. 4%
- Fracción insoluble: máx. 2%
- Hierro $^{2+/3+}$ contenido: máx. 50 ppm
- Metales pesados: máx. 20 ppm

Producto para uso profesional enológico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 y International Codex OIV

Aplicaciones
Tiene propiedades antioxidantes y ayuda a estabilizar el color. Tanino dulce, aconsejado para el envejecimiento post-fermentativo, preservando las características varietales del vino.
Dosis recomendada: de 5 a 10 g/hl

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

Embalaje
Bolsas de 1 kg y 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

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.

BIOENOLOGIA 2.0 s.r.l.
Società Unipersonale
Via Verdi, 32
31046 Oderzo (TV) Italia

Tel. + 39 0422 815518 r.a.
Fax + 39 0422 716302
E-mail: info@bioenologia.com
Pec: bioenologia2.0srl@pec.it

www.bioenologia.com
C.F. P.IVA e R.I. TV n. 04024020267
REA n. TV - 316772
CAP. SOC. € 500.000,00 i.v.