

# EXIMIA

## Para vinos sin tiempo

Tanino antioxidante, único al mundo, sustituye el anhídrido sulfuroso.

El sistema natural para mantener jóvenes todos los vinos.

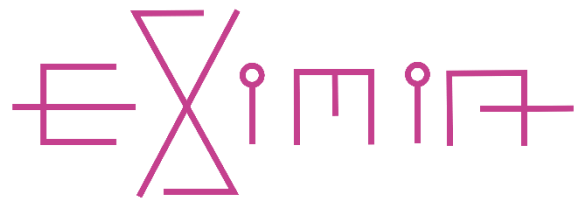


BIOENOLOGIA 2.0



[www.bioenologia.com](http://www.bioenologia.com) Via Verdi, 32 31046 Oderzo (TV) Tel 0422 815518





<b>Descripción</b>	Tanino antioxidante sustitutivo del anhídrido sulfuroso. Compuesto natural al 100%, no contiene ácido ascórbico ni glutatión.
<b>Composición</b>	Taninos no hidrolizables, catequinas, epicatequinas.
<b>Especificaciones Técnicas</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>&gt; Taninos solubles en agua fría min 70%</li><li>&gt; Humedad max 5%</li><li>&gt; Hierro &lt;50ppm</li><li>&gt; Cenizas max 4%</li></ul> <p>Producto para uso profesional enológico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 y International Codex OIV</p>
<b>Aplicaciones</b>	<p>Tanto en los vinos blancos como en los tintos ofrece gran resistencia a la oxidación sobre todo en los vinos sin sulfitos. Su acción antioxidante es tan fuerte que puede reducir del 50 al 100% el uso del SO<sub>2</sub>. Potencia la parte aromática sin favorecer la reducción. Previene tanto el envejecimiento precoz como el gusto de luz.</p>
<b>Dosis recomendada</b>	<p>Blancos: 5-10 g/hl Tintos: 2-8 g/hl</p>
<b>Método de preparación</b>	Disolver en agua o vino a temperatura ambiente en relación 1:10 al momento del uso.
<b>Embalaje</b>	Paquetes: 1 kg
<b>Duración y conservación</b>	<p>Mantener en un lugar fresco, seco y alejado de fuentes de luz. Período de conservación: tal como se indica en la etiqueta.</p> <p>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.</p>