



Esaltan

Extractos para el aroma y el color.

Adecuado para estilos de vino:

vinos tintos, vinos blancos.

Tanino pirogálico extraído en corriente de vapor, con poder antiséptico contra mufas y bacterias.

Tanino de roble

Particularmente indicado en la vinificación en rojo para aumentar la estructura y la intensidad colorante del vino; 10 g/hl permiten aumentar de 98 mg/l aproximadamente los polifenoles totales (determinación con método Folin). En las maceraciones de las uvas rojas fija las antocianinas, contribuyendo a la estabilización del color a través de la coopigmentación. Indicado también para vinos blancos destinados a un envejecimiento en madera. Dosis recomendada: en los vinos tintos de 10 a 35 g/hl, en los vinos blancos de 5 a 20 g/hl.

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

- Taninos (en sustancia seca): 65%
- Humedad: máx.10%
- Color: marron oscuro
- Fracción insoluble: máx. 3%

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, 4 kg y 20 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.