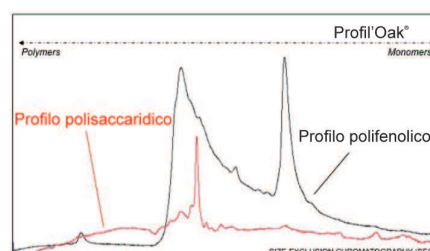


Questo prodotto enologico migliora il corpo e la struttura, fornendo al vino un carattere tannico e legnoso. Adatto a vini naturalmente poveri in tannini e/o molto sensibili a fenomeni ossidativi (aromi, colore). Agisce come un regolatore redox consumando rapidamente l'O₂ dissolto e altre frazioni d'ossigeno che possono danneggiare il vino. Protegge così il colore, la freschezza e l'intensità aromatica.

Raccomandato per la "profilazione", la caratterizzazione dei vini durante la maturazione. Protegge e stabilizza il colore e la struttura del vino, oltre a prevenire fenomeni sgradevoli di riduzione.

Agenti attivi : 65% eq. Ellagitannini oligomerici di *Quercus petraea durame* (fase normale*)
> 65% eq. Acido gallico

- ❖ Aumento della struttura tannica
- ❖ Elevato potere antiradicali liberi
- ❖ Proprietà antiossidanti
- ❖ Elevata capacità di intrappolare i composti solforati



Composizione

Ellagitannini di rovere francese

Aspetto Polvere granulata marrone
Solubilità 100%

* Nei nostri laboratori di ricerca, i nostri estratti sono sottoposti a screening molecolare e la frazione di tannino attivo è determinata e include tutte le forme oligomeriche attive che sono consumate dai composti del vino.

Umidità		< 10%
Ceneri		< 4%
Metalli	Arsenico	< 3 ppm
	Ferro	< 50 ppm
	Piombo	< 5 ppm
	Mercurio	< 1 ppm

- ❖ **Dosaggi raccomandati** 1 - 20 g/hl durante la maturazione
- ❖ **Tipi di vino** Rossi, bianchi e rosati
- ❖ **Istruzioni d'uso** Disciogliere il prodotto in una soluzione al 10% in una frazione di vino e poi unire al mezzo. Prevedere un rimontaggio o travaso per ottenere una buona omogeneizzazione.
- ❖ **Packaging** Sacchetto di alluminio food grade
- ❖ **Peso netto** 500 g
- ❖ **Conservazione** Conservare a temperatura ambiente, lontano da fonti di luce e umidità
- ❖ **Scadenza** Vedi la data indicata sulla confezione (3 anni dopo la produzione)

Adatto alla produzione di prodotti intesi per il consumo umano in base ai regolamenti in vigore per il settore vitivinicolo. A norma del codex enologico internazionale e dell'Australian Food standards Code (standard 1.3.4)

by DEMPTOS