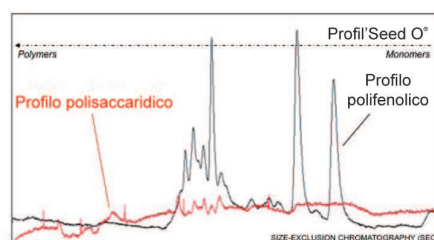


La linea di prodotti Profil'Seed® è prodotta da tannini di vinacciolo da uva bianca. Questo prodotto può essere usato per stabilizzare il colore mediante la formazione della combinazione tra tannino-antociano. La polimerizzazione di queste due molecole migliora la qualità gustativa dei tannini del vino, oltre a migliorare la resistenza del vino all'ossidazione e a ridurre il contenuto di radicali liberi nel vino grazie all'elevato contenuto di oligomeri reattivi. Raccomandato durante la maturazione per vini molto tannici nei quali si desidera ridurre l'astringenza e per vini ricchi in antociani monomeri che richiedono stabilità.

Ricco in agenti attivi : > 90% procianidine oligomere
Agenti attivi : > 85 % eq. Oligomeri da vinacciolo (fase normale*)
 > 90% eq. catechine

- ❖ Migliora la struttura tannica e la parte gustativa
- ❖ Riduce tannini astringenti e rustici
- ❖ Elevate proprietà antiox
- ❖ Eccellente stabilizzatore del colore



Composizione

90% procianidoli oligomeri da vinacciolo da uva bianca

Aspetto Polvere granulata arancio
 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%
	Arsenico < 3 ppm
	Ferro < 50 ppm
Metalli	
	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