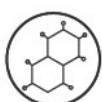




### CARATTERISTICHE GENERALI

QUE STAB è composto da un tannino specificatamente realizzato per la vinificazione in rosso. Grazie all'altissimo contenuto di tannini proantocianidinici, concorre alla stabilizzazione della materia colorante estratta e alla protezione del vino dalle ossidazioni. I tannini proantocianidinici contenuti in QUE STAB e gli antociani estratti dall'uva formano pigmenti stabili che non si ossidano né si decolorano, grazie a dei particolari legami che si creano tra gli stessi, contribuendo alla longevità e alla stabilità del prodotto finito. In particolare, l'aggiunta al mosto e/o al vino di QUE STAB risulta indispensabile nelle annate dove condizioni climatiche sfavorevoli non hanno garantito il corretto raggiungimento della maturità fenolica dell'uva. In particolare, risulta di notevole aiuto l'aggiunta di QUE STAB a partire da metà macerazione in poi. Si consiglia l'utilizzo di QUE STAB durante le fasi di svinatura e di affinamento per contribuire alla formazione di complessi stabili con gli antociani oltre a migliorare la struttura dei vini.



### COMPOSIZIONE

Tannino proantocianidinico estratto da *Quebrachia lorentzii* Griseb.



### DOSI E MODALITÀ D'USO

Vinificazione	10 - 40 g/hL
Svinatura	25 - 50 g/hL

Sciogliere il tannino in acqua tiepida a circa 30°C in rapporto 1/10. Agitare lentamente per permettere il completo dissolvimento. L'aggiunta può essere fatta in uno o più interventi a partire dal primo rimontaggio e comunque in funzione delle scelte dell'enologo. Evitare l'uso di oggetti metallici per sciogliere il prodotto.



### CODICE PRODOTTO

0101AH.00083	Kg 1
0101AH.00084	Kg 5



### CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, asciutto, ben ventilato, privo di cattivi odori, non a diretto contatto con il pavimento, lontano da fonti di calore e da esposizione ai raggi solari diretti. Mantenere il prodotto ad una temperatura compresa tra 5 - 25 °C. Dopo ogni utilizzo assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione. Si consiglia l'uso entro breve termine.



### NOTA BENE

Per uso esclusivamente professionale ed enologico. Conforme al Reg. (UE) 934/2019; conforme al Codice Enologico Internazionale OIV. Il prodotto non presenta OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.

Le indicazioni riportate corrispondono allo stato attuale alle nostre conoscenze ed esperienza.

L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto, compresi i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone ed altresì responsabile per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti e per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.