

OENOTANNIN® MIXTE MG

**Tannino puro di castagno
per la vinificazione e per la chiarifica dei vini bianchi, rossi e rosati**

CARATTERISTICHE

OENOTANNIN® MIXTE MG è un estratto purificato di tannini di castagno ricchi in tannini ellagici. Microgranulare, **OENOTANNIN® MIXTE MG** si solubilizza istantaneamente.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Reagisce rapidamente con le proteine del mosto o del vino.
- Preserva i polifenoli naturali e gli aromi dei mosti e dei vini.
- Limita la sensibilità all'ossidazione delle uve danneggiate.
- Aiuta a limitare le note di ridotto.

APPLICAZIONI

- Durante la vinificazione dei vini bianchi, rossi e rosati.
- In complemento di un coadiuvante di chiarifica proteico, per la chiarifica dei vini bianchi, rossi e rosati.

DOSI D'USO

Quantità raccomandata:

- Vinificazione in rosso: da 10 a 40 g/100 kg.
- Chiarifica dei vini: da 2 a 15 g/hl.

MODALITÀ D'USO

Diluire in 20 volte il suo peso di mosto o di vino ad una temperatura minima di 20°C. Incorporare al volume da trattare. Omogeneizzare con cura.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.
Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 1 kg - Sacco di 5 kg - Sacco di 12,5 kg.

CONSERVAZIONE

Confezione piena, ancora sigillata, al riparo della luce in un ambiente secco ed esente da odori. Confezione aperta: da utilizzare rapidamente.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.

289/2016 - 1/1