

OENOTANNIN STABRED

Associazione di tannini di castagno e di vinaccioli
per stabilizzare il colore

CARATTERISTICHE

OENOTANNIN STABRED è un'associazione di tannini ellagici di castagno e di tannini di vinaccioli di peso molecolare medio.

Quest'associazione di proprietà permette al **OENOTANNIN STABRED** di stabilizzare il colore dei vini rossi in modo duraturo.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Contribuisce alla protezione e alla fissazione degli antociani dell'uva.
- Forma dei pigmenti stabili nel tempo.
- Evita che le proteine precipitino con la materia colorante.
- Protegge il colore dall'ossidazione.

APPLICAZIONI

- Durante la fermentazione alcolica e dopo la pressatura.

DOSAGGIO

Quantità raccomandata: da 10 a 30 g/hl.

· a metà fermentazione alcolica: da 10 a 15 g/hl.

· sul mosto di sgrondo: da 10 a 15 g/hl.

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: nessuna.

MODALITÀ D'USO

Disperdere in 10 volte il suo peso di vino ad una temperatura minima di 20°C.

Incorporare al volume da trattare. Omogeneizzare con cura.

Precauzioni d'uso:

L'aggiunta di **OENOTANNIN STABRED** è da frazionare in due momenti diversi.

Per impiego enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alle

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 500 g

CONSERVAZIONE

Confezione piena, ancora sigillata, al riparo dalla 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.

071/2020 - 1/1