

## EXPERTAN KAORI

### DESCRIZIONE

E' una miscela complessa di tannini ad elevata capacità antiossidante idonea ad essere utilizzata nelle ultime fasi dell'affinamento e in pre-imbottigliamento dei vini.

Indicata particolarmente per i vini bianchi in quanto è capace di indurre una catena redox in grado di disattivare ogni tipo di radicale libero presente nel vino. Per questo motivo contribuisce a migliorare la freschezza e a proteggere l'aromaticità.

Non aumenta la tannicità in bocca, migliora la rotondità, il volume e l'equilibrio complessivo del vino. L'elevato potere antiossidante associato ad una conseguente attività antiossidativa favorisce la longevità del vino in bottiglia.

Si presenta in forma di polvere e microgranuli di colore marrone ad elevata solubilità.

### COMPOSIZIONE

Miscela di tannini ellagici, gallici e proantocianidinici

### MODALITÀ D'USO

Sciogliere il prodotto in poco vino e aggiungere in rimontaggio fino all'omogeneizzazione.

### DOSI DI IMPIEGO

Vini bianchi : da 2 a 5 g/hl

Sono consigliati test di laboratorio per stabilire la miglior dose di utilizzo.

### CONFEZIONI

Da 500 g

### CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori. Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

### PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.