

EXPERTAN PINK BERRY

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 rosati e rossi giovani 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 esaltando le note fruttate a bacca rossa.

Non aumenta la tannicità in bocca, migliora la rotondità, il volume e l'equilibrio complessivo del vino. L'elevato potere antiossidante e anti ossidativo favorisce la longevità del vino in bottiglia.

Si presenta come una polvere microgranulare marrone ad elevata solubilità.

COMPOSIZIONE

Miscela di tannini ellagici e proantocianidinici

MODALITÀ D'USO

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

DOSI DI IMPIEGO

Vini Rosati: da 2 a 6 g/hl

Vino Rossi: da 5 a 10 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.