

FIXTAN WHITE

DESCRIZIONE

FIXTAN WHITE è un preparato liquido a base di tannino prevalentemente costituito da esteri dell'acido gallico e digallico. È particolarmente indicato per l'impiego durante la vinificazione di vini bianchi e rosati. FIXTAN WHITE è un eccellente tannino con molteplici attività, preserva la freschezza degli aromi fruttati e floreali varietali del mosto. Grazie al suo elevato potere antiossidante, agisce efficacemente nei mosti sulla protezione dall'imbrunimento.

Inoltre, FIXTAN WHITE ha un elevato potere antiossidante specifico per l'inattivazione degli enzimi ossidativi e agisce anche come sequestrante dei metalli, responsabili di ossidazioni indesiderate, ed ha una efficace azione deproteinizzante su mosti e vini, migliorandone la stabilità.

COMPOSIZIONE

Tannino di galla, stabilizzato con SO₂.

IMPIEGO

FIXTAN WHITE è indicato nella vinificazione di mosti bianchi e rosati per preservare ed esaltare gli aromi freschi e fruttati dei vini, in particolare su uve a rischio di attività ossidativa ed ossidativa da parte di enzimi dell'uva o delle muffe di Botrytis cinerea.

FIXTAN WHITE è consigliato anche su vini in affinamento e sulle fecce per ridurre gli odori di ridotto.

MODALITÀ D'USO

FIXTAN WHITE si utilizza aggiunto direttamente al mosto o al vino.

Sul mosto, è consigliata l'aggiunta direttamente in tramoggia, prima della pigiatura, per una migliore protezione dell'uva.

DOSI DI IMPIEGO

5 - 30 g/ql di uva in pigiatura

5 - 20 g/hl nei mosti

CONFEZIONI

Da 1 Kg, da 25 Kg e da 1000 Kg

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.