

EXPERTAN PINK BERRY

DESCRIPTION

C'est un mélange complexe de tanins à haute capacité antioxydante, adapté à une utilisation dans les dernières phases de l'élevage et en pré-embouteillage des vins.

Particulièrement indiqué pour les vins rosés et rouges jeunes, car il est capable d'induire une chaîne redox désactivant tout type de radical libre présent dans le vin. Pour cette raison, il contribue à améliorer la fraîcheur et à protéger l'aromaticité en valorisant les notes fruitées de baies rouges.

Il n'augmente pas l'astringence en bouche, améliore la rondeur, le volume et l'équilibre global du vin. Son fort pouvoir antioxydant et anti-oxydasique favorise la longévité du vin en bouteille.

Se présente sous forme de poudre microgranulaire brune à haute solubilité.

COMPOSITION

Mélange de tanins ellagiques et proanthocyanidiniques.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre le produit dans un peu de vin et l'ajouter par remontage jusqu'à homogénéisation.

DOSES D'EMPLOI

Vins Rosés: de 2 à 6 g/hL

Vins Rouges: de 5 à 10 g/hL

Des tests en laboratoire sont recommandés pour déterminer la dose optimale d'utilisation.

CONDITIONNEMENTS

500 g

CONSERVATION

Emballage fermé: conserver dans un endroit frais (température inférieure à 25°C), sec, ventilé et à l'abri des odeurs. Le produit conserve ses caractéristiques intactes pendant au moins 24 mois à partir de la date de production.

Emballage ouvert: bien refermer et conserver dans un endroit frais (température inférieure à 15°C), sec et ventilé. Utiliser rapidement.

DANGERS POTENTIELS

Ce produit doit être stocké, manipulé et utilisé conformément aux bonnes pratiques d'hygiène industrielle et à la législation en vigueur. Produit destiné à un usage alimentaire et œnologique, réservé à un usage professionnel exclusif.