

EXPERTAN KAORI

DESCRIPTION

Expertan Kaori est un mélange complexe de tanins à haute capacité antioxydante, conçu pour être utilisé dans les dernières phases de l'élevage et en pré-embouteillage des vins.

Particulièrement indiqué pour les vins blancs, il est capable d'induire une chaîne redox apte à désactiver tout type de radical libre présent dans le vin. Pour cette raison, il contribue à améliorer la fraîcheur et à protéger l'aromatique du vin. Il n'augmente pas la sensation tannique en bouche, mais améliore la rondeur, le volume et l'équilibre global du vin. Son pouvoir antioxydant élevé, associé à une activité antioxydasique, favorise la longévité du vin en bouteille. Il se présente sous forme de poudre et de microgranulés de couleur brune, à haute solubilité.

COMPOSITION

Mélange de tanins ellagiques, galliques et proanthocyanidoliques.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre le produit dans une petite quantité de vin, puis ajouter au vin lors d'un remontage jusqu'à homogénéisation complète.

DOSES D'EMPLOI

Vins blancs: de 2 à 5 g/hL

Des essais en laboratoire sont recommandés pour déterminer la dose optimale.

CONDITIONNEMENTS

500 g

CONSERVATION

Emballage fermé: conserver dans un endroit frais (température inférieure à 25 °C), sec, ventilé et sans odeurs. Le produit conserve ses propriétés pendant au moins 24 mois à compter 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, exclusivement réservé aux professionnels.