

## EXPERTAN PURO

### DESCRIPTION

Contribue à la stabilité de la couleur, possède une excellente action antioxydante et apporte un meilleur équilibre aromatique. Expertan PURO intensifie le profil aromatique du vin tant au nez qu'en bouche et en exalte la fraîcheur en apportant d'agréables notes balsamiques.

Le résultat est un vin frais, jeune et parfumé.

Recommandé pour les vins rouges et blancs.

### COMPOSITION

Mélange de tanins proanthocyanidiniques de qualité.

### UTILISATION

Mélange de tanins proanthocyanidiniques de qualité adapté aussi bien à la vinification qu'à l'affinage. Ce tanin est particulièrement indiqué pour respecter les caractéristiques variétales du vin, en exaltant ses arômes grâce à une légère note balsamique.

Expertan PURO respecte l'arôme fruité du vin et renforce la structure tannique sans la durcir. Il augmente le volume, l'élégance et l'équilibre en bouche.

Il protège de l'oxydation et contribue à contrôler les risques oxydatifs.

### MODE D'EMPLOI

Dissoudre la quantité souhaitée dans de l'eau ou du vin dans un rapport de 1:10 et ajouter à la masse en remontage jusqu'à homogénéisation.

### DOSES D'UTILISATION

Vins rouges: de 2 à 5 g/hl pour gérer les phénomènes d'oxydoréduction et renforcer la structure.

Vins blancs: de 0,5 à 5 g/hl pour rehausser la note aromatique et protéger de l'oxydation.

Il est recommandé d'effectuer des tests en laboratoire afin de déterminer la meilleure dose d'utilisation.

### EMBALLAGES

Emballages de 500 g

### CONSERVATION

Emballage fermé: conserver dans un endroit frais (température inférieure à 25 °C), sec, aéré et exempt d'odeurs. Le produit conserve ses caractéristiques pendant au moins 24 mois à compter de la date de fabrication.

Emballage ouvert: refermer soigneusement et conserver dans un endroit frais (température inférieure à 15 °C), sec et aéré. Utiliser le produit rapidement.

### DANGER

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, à usage professionnel exclusif.