

FIXTAN AF

Mélange de tanins de chêne français légèrement torréfiés et de tanins de pépins de raisin extraits à l'eau. Développé pour l'affinage des grands vins.

DESCRIPTION

Il se présente sous forme de poudre avec une excellente mouillabilité et une solubilité instantanée dans le vin. Le produit est de couleur brun rougeâtre.

COMPOSITION

Mélange de tanins ellagiques et proanthocyanidiniques, extraits du chêne et du pépin de raisin.

UTILISATION

Fixtan AF contribue à l'harmonie et à l'élégance des vins rouges, rosés et blancs structurés.

Il renforce la structure polyphénolique du vin.

Grâce à sa forte réactivité vis-à-vis des protéines, il améliore la stabilité des vins blancs et réduit la dose de bentonite nécessaire.

MODE D'EMPLOI

Fixtan AF est soluble dans l'eau froide ou directement dans le vin.

Ajouter à la masse avec remontage en garantissant l'homogénéisation.

Attention : vérifier la parfaite stabilité protéique avant d'effectuer les ajouts avant la mise en bouteille afin d'éviter l'apparition d'éventuels troubles dans la bouteille.

DOSES D'UTILISATION

Vins blancs: pendant l'affinage ou quelques semaines avant la mise en bouteille: 2 à 10 g/hl.

Vins rouges: pendant l'affinage ou pendant les phases précédant la mise en bouteille: 10 à 20 g/hl.

EMBALLAGES

De 1 kg

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 dans les plus brefs délais.

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.