

FIXTAN WHITE

DESCRIPTION

FIXTAN WHITE est une préparation liquide à base de tanin composée principalement d'esters d'acide gallique et digallique. Elle est particulièrement indiquée pour la vinification des vins blancs et rosés.

FIXTAN WHITE est un excellent tanin aux multiples activités, qui préserve la fraîcheur des arômes fruités et floraux variétaux du moût. Grâce à son fort pouvoir antioxydant, il agit efficacement dans les moûts pour les protéger du brunissement. De plus, **FIXTAN WHITE** possède un fort pouvoir antioxydant spécifique pour l'inactivation des enzymes oxydases et agit également comme séquestrant des métaux, responsables d'oxydations indésirables, et a une action déprotéinisante efficace sur les moûts et les vins, améliorant ainsi leur stabilité.

COMPOSITION

Tanin de galle, stabilisé avec du SO₂.

UTILISATION

FIXTAN WHITE est indiqué dans la vinification des moûts blancs et rosés pour préserver et exalter les arômes frais et fruités des vins, en particulier sur les raisins exposés à un risque d'activité oxydative et oxydasique due aux enzymes du raisin ou aux moisissures de *Botrytis cinerea*.

FIXTAN WHITE est également recommandé sur les vins en cours d'affinage et sur les lies pour réduire les odeurs de réduit.

MODE D'EMPLOI

FIXTAN WHITE s'utilise en l'ajoutant directement au moût ou au vin.

Sur le moût, il est recommandé de l'ajouter directement dans la trémie, avant le foulage, pour une meilleure protection du raisin.

DOSES D'UTILISATION

5 - 30 g/ql de raisins foulés

5 - 20 g/hl dans les moûts

EMBALLAGES

1 Kg, 25 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 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.