FIXTAN RED

DESCRIPTION

FIXTAN RED est une préparation liquide à base de tanins ellagiques et condensés.

Il préserve le patrimoine polyphénolique en stabilisant la couleur et améliore la structure et la rondeur du vin. **FIXTAN RED** préserve les arômes du moût et contribue à stabiliser le patrimoine polyphénolique du raisin. Grâce à son fort pouvoir antioxydant, il agit efficacement dans les moûts pour protéger la couleur.

L'utilisation de **FIXTAN RED** dès les premières phases de fermentation favorise une excellente stabilisation de la substance colorante, qui a autrement tendance à se combiner avec des molécules très réactives et à précipiter facilement. Des tests effectués sur des vins rouges de qualité ont mis en évidence l'incidence de **FIXTAN RED** sur la protection des anthocyanes.

COMPOSITION

Tanins ellagiques et condensés, stabilisés avec du SO₂.

UTILISATION

FIXTAN RED est indiqué pour rehausser le profil aromatique et polyphénolique des vins rouges.

L'utilisation de **FIXTAN RED** pendant la fermentation, et en particulier pendant le décuvage, améliore la stabilité et permet de rehausser la structure et la rondeur en bouche du vin, obtenant ainsi des vins d'une grande profondeur, des conditions optimales pour l'affinage en bois et une micro-oxygénation spécifique.

MODE D'EMPLOI

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

DOSES D'UTILISATION

10 à 40 g/hl sur le moût en fermentation ou lors du décuvage

EMBALLAGES

1 Kg, 25 Kg et 1000 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.