

# ANTIOX WINE

## Tanin antioxydant à action protectrice

### DESCRIPTION

Mélange composé de tanins œnologiques à haute solubilité, contenant de puissants composés antioxydants et antiradicalaires à faible impact sensoriel. Ce produit est le fruit de recherches visant à identifier des mélanges synergiques d'antioxydants naturels présentant des valeurs ORAC élevées (capacité d'absorption des radicaux oxygénés).

### COMPOSITION

Tanins galliques, ellagiques et proanthocyanidoliques.

### UTILISATION

**ANTIOX WINE** agit sur le potentiel d'oxydoréduction en le réduisant de manière immédiate et significative.

**ANTIOX WINE** exerce une action protectrice sur les composés oxydables, même en l'absence d'anhydride sulfureux.

**ANTIOX WINE** préserve la fraîcheur et l'intensité des arômes. Le vin traité présente une amélioration sensible à l'examen organoleptique, avec une couleur plus vive, des arômes plus intenses et une saveur plus agréable.

### MODE D'EMPLOI

Il est recommandé d'utiliser **ANTIOX WINE** en le suspendant dans de l'eau à un rapport de 10 fois son poids. Bien mélanger le produit pour obtenir une suspension homogène, puis ajouter **ANTIOX WINE** au vin lors d'un remontage afin d'assurer une homogénéisation complète de la masse. L'utilisation d'**ANTIOX WINE** est conseillée pendant la phase d'élevage du vin. Le service technique Experti est à disposition pour élaborer des protocoles spécifiques adaptés à chaque vin.

### DOSES D'EMPLOI

Dosage conseillé : 5-15 g/hL

### CONDITIONNEMENTS

Sachets de 1 kg

### 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 le produit 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.

### CLASSIFICATIONS ET DÉCLARATIONS

Conforme au Règ. CE 606/2009 – Conforme au Code Œnologique International.