

EXPERTAN O₂FF

Coadyuvante tecnológico de la estabilización del color y floculante de los excesos proteicos en los vinos

DESCRIPCIÓN

Expertan O₂FF es un tanino de nueva y moderna concepción compuesto por las fracciones moleculares obtenidas por selección y purificación de los taninos procianidínicos, gálicos y elágicos más eficaces por acción antioxidante y microbiostática. No aporta ningún componente aromático al vino, sino que exalta las características organolépticas naturales.

Expertan O₂FF está estudiado para obtener el resultado más eficaz posible como poder antioxidante (hasta 200 veces más activo que el ácido ascórbico), antirradicalario de excepcional eficacia y de amplio espectro (impide a las moléculas libres más comúnmente llamadas radicales crear el ciclo de la inestabilidad en el tiempo), eficaz bacteriostático (impide a las bacterias la proliferación por acción inhibidora de la biodisponibilidad de microelementos por quelación y bloqueo de la función enzimática indispensable) y a las dosis más elevadas también una verdadera acción antimicrobiana (esta última función debe considerarse a las dosis más elevadas, compatibles con la verificación microbiológica).

Por el altísimo poder protector es el tanino ideal para reducir el cuantitativo de sulfitos, manteniendo un nivel de anhídrido sulfuroso libre suficiente para garantizar el correcto desarrollo de la fermentación, salvaguardando todos los componentes organolépticos naturales de la variedad.

Es asimismo empleado con éxito en las vinificaciones sin SO₂, y en aquellos casos donde se quiera obtener una óptima protección del mosto con mínimas adiciones de tanino.

En caso de vinos derivados de mala sanidad de las uvas (con evidentes residuos de ácido glucónico), **Expertan O₂FF** reacciona con las enzimas oxidantes residuales post fermentación (tirosinasa y lacasa) desactivándolas.

COMPOSICIÓN

Taninos procianidínicos, gálicos y elágicos.

MODO DE EMPLEO

Dispersar **Expertan O₂FF** en proporción 1:10 en vino y adicionar a la masa en remontado mediante bomba dosificadora o tubo Venturi.

Se aconseja efectuar pruebas preventivas de laboratorio para evaluar el impacto organoléptico y para la puesta a punto de la dosificación. En caso de adiciones en proximidad del embotellado, se recomienda evaluar su efecto sobre filtrabilidad y estabilidad proteica y coloidal del vino.

La adición de **Expertan O₂FF** deberá efectuarse 24 horas antes del embotellado si se trata de primera adición, ya que en caso de sobrecolaje o presencia de péptidos (residuos o adiciones impropias de proteínas de bajo peso molecular) podrían crearse reacciones.

DOSIS DE EMPLEO

VINOS	PRE EMBOTELLADO g/hl	AFINAMIENTO g/hl	TRASIEGOS g/hl
Blancos	1,50 - 10	0,5 - 3	0,5 - 2
Tintos	1,50 - 10	1,50 - 3	0,5 - 2
Rosados	3 - 10	1,50 - 3	0,5 - 2
Espumosos y espumantes			
Charmat	4 - 6		
"Tirage" método clásico	3 - 6		
"Liqueur" método clásico	2 - 9		

PRESENTACIONES

De 1 kg

CONSERVACIÓN

Envase cerrado: conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado y sin olores. El producto mantiene íntegras sus características durante al menos 24 meses desde la fecha de producción.

Envase abierto: cerrarlo cuidadosamente y conservarlo en un lugar fresco (temperatura inferior a 15°C), seco y ventilado. Utilizar el producto en breve plazo.

PELIGROSIDAD

Este producto debe ser almacenado, manipulado y usado de acuerdo con adecuadas prácticas de higiene industrial y en conformidad con la legislación vigente. Producto para uso alimentario y enológico, de uso exclusivamente profesional.