

ANTIOX WINE

Tanino antioxidante de acción protectora

DESCRIPCIÓN

Mezcla, compuesta por taninos enológicos, de alta solubilidad de potentes compuestos antioxidantes y antirradicalarios de bajo impacto sensorial, fruto de la investigación realizada para identificar mezclas sinérgicas de antioxidantes naturales con elevados valores de potencial ORAC (capacidad de absorción de radicales de oxígeno).

COMPOSICIÓN

Taninos gálicos, taninos elágicos y proantocianidínicos.

USO

ANTIOX WINE actúa sobre el potencial de oxidorreducción provocando un descenso inmediato y fuerte del mismo.

ANTIOX WINE desarrolla una acción protectora de los compuestos oxidables incluso en ausencia de anhídrido sulfuroso.

ANTIOX WINE preserva la frescura y la intensidad de los aromas. El vino tratado resulta sensiblemente mejorado en el examen organoléptico, con un color más vivo, aromas más intensos y un sabor más agradable.

MODO DE EMPLEO

Se recomienda utilizar **ANTIOX WINE** suspendiendo el producto en agua en proporción igual a 10 veces su peso. Mezclar bien el producto creando una suspensión homogénea y añadir **ANTIOX WINE** al vino con un remontado garantizando la homogeneización en la masa. Se recomienda el uso de **ANTIOX WINE** durante la fase de afinamiento del vino. El servicio técnico Experti está a disposición para estudiar protocolos específicos adaptados a cada vino individual.

DOSIS DE EMPLEO

Se aconseja una dosificación de: 5-15 g/hL

PRESENTACIONES

Envases 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.

CLASIFICACIONES Y DECLARACIONES

Conforme al Reg. CE 606/2009 – Conforme al Código Enológico Internacional.

Producto no certificado ecológico pero admitido para la producción de vinos ecológicos, en ausencia de productos disponibles de origen ecológico certificado (Reg. CE 203/2012).

Limitaciones de uso: No clasificado

Clasificación ADR: No clasificado

Declaración OGM: No contiene OGM; no proviene de OGM

Alérgenos: No contiene productos del anexo III bis de la directiva 2000/13/CE y sucesivas modificaciones.

Las informaciones contenidas en esta ficha son las disponibles en el estado actual de nuestros conocimientos.

Los usuarios están obligados a operar según las buenas prácticas de trabajo y según la legislación vigente; es también oportuno operar con pruebas preliminares.

Las indicaciones recogidas en este documento no constituyen garantía de obtención del resultado.