

EXPERTAN KAORI

DESCRIPCIÓN

Es una mezcla compleja de taninos de elevada capacidad antioxidante idónea para ser utilizada en las últimas fases del afinamiento y en pre-embotellado de los vinos.

Indicada particularmente para los vinos blancos ya que es capaz de inducir una cadena redox capaz de desactivar todo tipo de radical libre presente en el vino. Por este motivo contribuye a mejorar la frescura y a proteger la aromaticidad. No aumenta la tanicidad en boca, mejora la redondez, el volumen y el equilibrio general del vino. El elevado poder antioxidante asociado a una consecuente actividad antioxidasa favorece la longevidad del vino en botella.

Se presenta en forma de polvo y microgránulos de color marrón de elevada solubilidad.

COMPOSICIÓN

Mezcla de taninos elágicos, gálicos y proantocianidínicos.

MODO DE EMPLEO

Disolver el producto en poco vino y añadir en remontado hasta la homogeneización.

DOSIS DE EMPLEO

Vinos blancos: de 2 a 5 g/hl

Se aconsejan pruebas de laboratorio para establecer la mejor dosis de utilización.

PRESENTACIONES

De 500 g

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.