

EXPERTAN PINK BERRY

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 rosados y tintos jóvenes 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 exaltando las notas afrutadas de baya roja.

No aumenta la tanicidad en boca, mejora la redondez, el volumen y el equilibrio general del vino. El elevado poder antioxidante y antioxidasa favorece la longevidad del vino en botella.

Se presenta como un polvo microgranular marrón de elevada solubilidad.

COMPOSICIÓN

Mezcla de taninos elágicos y proantocianidínicos.

MODO DE EMPLEO

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

DOSIS DE EMPLEO

Vinos Rosados: de 2 a 6 g/hl

Vinos Tintos: de 5 a 10 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.