

## FIXTAN COLOR

### DESCRIPCIÓN

**FIXTAN COLOR** es un preparado líquido a base de taninos elágicos de castaño.

Protege y estabiliza el color de fenómenos de oxidación química y enzimática durante el estrujado y en maceración.

**FIXTAN COLOR** permite obtener vinos más estructurados y con una mayor intensidad colorante, estable en el tiempo.

**FIXTAN COLOR** es un preparado con elevada acción antioxidante y estabilizante de la fracción polifenólica. Por su elevada capacidad antioxidante, **FIXTAN COLOR** está particularmente recomendado durante las primeras fases de la maceración de las uvas tintas, ya que contribuye fuertemente a mejorar la protección del color. **FIXTAN COLOR** contribuye además a la estabilización de la materia colorante ya que favorece el enlace taninos-antocianos.

### COMPOSICIÓN

Tanino de castaño, estabilizado con SO<sub>2</sub>.

### EMPLEO

**FIXTAN COLOR** está indicado para el tratamiento de las uvas tintas en fase de maceración.

El uso de **FIXTAN COLOR** permite obtener vinos caracterizados por una elevada intensidad colorante y una mejor estabilidad polifenólica.

### MODO DE USO

Directamente sobre el estrujado al inicio de la maceración de las uvas tintas o en tolva, antes del estrujado.

### DOSIS DE EMPLEO

10-40 g/hl

### ENVASES

De 1 Kg, de 25 Kg y de 1000 Kg

### CONSERVACIÓN

Envase cerrado: conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado y libre de 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 tiempo.

### PELIGROSIDAD

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