

FIXTAN AF

Mezcla de taninos de roble francés con tostado ligero y tanino de pepita de uva extraído con agua. Desarrollado para la crianza de grandes vinos.

DESCRIPCIÓN

Se presenta en forma de polvo con excelente humectabilidad y solubilidad instantánea en el vino. El producto presenta un color marrón rojizo.

COMPOSICIÓN

Mezcla de taninos elágicos y proantocianidínicos, extraídos de roble y de pepita de uva.

EMPLEO

Fixtan AF contribuye a la armonía y elegancia de los vinos tintos, rosados y blancos estructurados.

Refuerza la estructura polifenólica del vino.

Gracias a la elevada reactividad hacia las proteínas, mejora la estabilidad de los vinos blancos y reduce la dosis requerida de bentonita.

MODO DE USO

Fixtan AF es soluble en agua fría o directamente en el vino.

Añadir a la masa con remontado garantizando la homogeneización.

Atención: verificar la perfecta estabilidad proteica antes de efectuar las adiciones pre-embotellado para evitar la aparición de posibles enturbiamientos en botella.

DOSIS DE EMPLEO

Vinos blancos: durante la crianza o algunas semanas antes del embotellado: 2 – 10 g/hl

Vinos tintos: durante la crianza o en las fases de pre-embotellado: 10 – 20 g/hl

ENVASES

De 1 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.