

FIXTAN WHITE

DESCRIPCIÓN

FIXTAN WHITE es un preparado líquido a base de tanino constituido principalmente por ésteres del ácido gálico y digálico. Está particularmente indicado para el empleo durante la vinificación de vinos blancos y rosados.

FIXTAN WHITE es un excelente tanino con múltiples actividades, preserva la frescura de los aromas frutales y florales varietales del mosto. Gracias a su elevado poder antioxidante, actúa eficazmente en los mostos sobre la protección del pardeamiento.

Además, **FIXTAN WHITE** tiene un elevado poder antioxidásico específico para la inactivación de las enzimas oxidásicas y actúa también como secuestrante de metales, responsables de oxidaciones indeseadas, y tiene una eficaz acción desproteinizante sobre mostos y vinos, mejorando su estabilidad.

COMPOSICIÓN

Tanino de agalla, estabilizado con SO₂.

EMPLEO

FIXTAN WHITE está indicado en la vinificación de mostos blancos y rosados para preservar y exaltar los aromas frescos y frutales de los vinos, en particular sobre uvas con riesgo de actividad oxidativa y oxidásica por parte de enzimas de la uva o de los mohos de *Botrytis cinerea*.

FIXTAN WHITE está recomendado también sobre vinos en crianza y sobre las lías para reducir los olores de reducción.

MODO DE USO

FIXTAN WHITE se utiliza añadido directamente al mosto o al vino.

Sobre el mosto, se recomienda la adición directamente en tolva, antes del estrujado, para una mejor protección de la uva.

DOSIS DE EMPLEO

5 - 30 g/ql de uva en estrujado

5 - 20 g/hl en los mostos

ENVASES

De 1 Kg, de 25 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.