

# **FIXTAN RED**

#### **DESCRIPCIÓN**

FIXTAN RED es un preparado líquido a base de taninos elágicos y condensados.

Preserva el patrimonio polifenólico estabilizando su color, y mejora la estructura y la redondez del vino. **FIXTAN RED** preserva los aromas del mosto y contribuye a estabilizar el patrimonio polifenólico de la uva.

Gracias a su elevado poder antioxidante, actúa eficazmente en los mostos para la protección del color.

El uso de **FIXTAN RED** desde las primeras fases de fermentación favorece una óptima estabilización de la sustancia colorante, que de otra manera tiende a combinarse con moléculas muy reactivas y a precipitar fácilmente.

Pruebas realizadas en vinos tintos de calidad han evidenciado la incidencia en la protección de los antocianos por parte de **FIXTAN RED**.

#### **COMPOSICIÓN**

Taninos elágicos y condensados, estabilizados con SO<sub>2</sub>.

#### **EMPLEO**

FIXTAN RED está indicado para exaltar el perfil aromático y polifenólico de los vinos tintos.

El uso de **FIXTAN RED** en fermentación y en particular durante el descube, mejora la estabilidad y permite exaltar la estructura y la redondez en boca del vino, obteniendo vinos de gran cuerpo, condiciones óptimas para la crianza en madera y una microoxigenación específica.

#### **MODO DE USO**

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

#### **DOSIS DE EMPLEO**

10 - 40 g/hl sobre el mosto en fermentación o en el descube

## **ENVASES**

De 1 Kg, de 25 Kg y de 1000 Kg

# CONSERVACIÓN

<u>Envase cerrado:</u> 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.

<u>Envase abierto:</u> 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.