

WOW BRIGITTE

Coadyuvante tecnológico de la estabilización del color y floculante de los excesos proteicos en los vinos

DESCRIPCIÓN

Los taninos de la línea WOW representan una verdadera innovación en el campo enológico. Su principal objetivo es el de sustituir los chips en las fases de elaboración de los vinos durante el proceso de fermentación y crianza, garantizando el mismo resultado técnico. Son productos únicos en su género, nacidos para satisfacer las nuevas exigencias de mercado de los productores de vino.

WOW BRIGITTE es una mezcla equilibrada de taninos procianidínicos y elágicos, creada para reproducir los efectos de un tratamiento con chips de roble con tostado ligero.

Indicado en las fases de fermentación, crianza y pre-embotellado de los vinos blancos para:

- Aumentar la protección antioxidante
- Favorecer la estabilización de la materia colorante
- Estabilizar los excesos proteicos
- Reducir los off-flavour y exaltar los aromas afrutados varietales
- Incrementar las sensaciones de volumen y frescura

COMPOSICIÓN

Mezcla de taninos procianidínicos y elágicos.

MODO DE USO

Dispersar WOW BRIGITTE en agua en relación 1:10 en la adición al mosto o directamente en el vino en relación 1:20. Posteriormente adicionar a la masa mediante un remontado.

DOSIS DE EMPLEO

Mostos y vinos blancos: 2-5 g/hL

ENVASES

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.