

## WOW MARYLIN

**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 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, creados para satisfacer las nuevas exigencias del mercado de los productores de vino.

**WOW MARYLIN** es una mezcla equilibrada de taninos procianidínicos, gálicos y elágicos, creada para reproducir los efectos de un tratamiento con chips de roble sin tostar. Indicado en las fases de fermentación y crianza de los vinos blancos y rosados para:

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

### COMPOSICIÓN

Mezcla de taninos procianidínicos, gálicos y elágicos.

### MODO DE USO

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

### DOSIS DE EMPLEO

Mostos y vinos blancos: 5-10 g/hL

### PRESENTACIONES

1 kg

### CONSERVACIÓN

Envase cerrado: conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado y sin 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 uso exclusivamente profesional.