

WOW FRIDA

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 FRIDA es una mezcla equilibrada de taninos procianidínicos y elágicos, creada para reproducir los efectos de un tratamiento con chips de roble con tostado medio. Indicado en las fases de maceración, descube y crianza de los vinos tintos para:

- Favorecer la estabilización de la materia colorante
- Aumentar la protección antioxidante
- Estabilizar los excesos proteicos
- Reducir las sensaciones herbáceas y de reducción
- Incrementar las sensaciones de suavidad y dulzor

COMPOSICIÓN

Mezcla de taninos procianidínicos y elágicos.

MODO DE USO

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

DOSIS DE EMPLEO

Mostos y vinos tintos: 10-20 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.