

EXPERTAN PINK BERRY

DESCRIÇÃO

É uma mistura complexa de taninos de elevada capacidade antioxidante idónea para ser utilizada nas últimas fases do envelhecimento e em pré-engarrafamento dos vinhos.

Indicada particularmente para os vinhos rosados e tintos jovens pois é capaz de induzir uma cadeia redox capaz de desativar todo o tipo de radical livre presente no vinho. Por este motivo contribui para melhorar a frescura e proteger a aromaticidade exaltando as notas frutadas de baga vermelha.

Não aumenta a tanicidade na boca, melhora a redondeza, o volume e o equilíbrio global do vinho. O elevado poder antioxidante e antioxidásico favorece a longevidade do vinho em garrafa.

Apresenta-se como um pó microgranular castanho de elevada solubilidade.

COMPOSIÇÃO

Mistura de taninos elágicos e proantocianidínicos.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o produto em pouco vinho e adicionar em remontagem até à homogeneização.

DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

Vinhos Rosados: de 2 a 6 g/hl

Vinhos Tintos: de 5 a 10 g/hl

São aconselhados testes de laboratório para estabelecer a melhor dose de utilização.

EMBALAGEM

De 500 g

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada: conservar em local fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado e sem odores. O produto mantém intactas as suas características por pelo menos 24 meses a partir da data de produção.

Embalagem aberta: fechá-la cuidadosamente e conservá-la num local fresco (temperatura inferior a 15°C), seco e ventilado. Utilizar o produto em tempos breves.

PERIGOSIDADE

Este produto deve ser armazenado, manipulado e usado de acordo com adequadas práticas de higiene industrial e em conformidade com a legislação vigente. Produto para uso alimentar e enológico, de uso exclusivamente profissional.