

FIXTAN AF

Mistura de taninos de carvalho francês com tostagem leve e tanino de grainha extraído com água. Desenvolvido para o envelhecimento de grandes vinhos.

Descrição

Apresenta-se em forma de pó com ótima molhabilidade e instantânea solubilidade no vinho. O produto apresenta-se de cor castanha avermelhada.

Composição

Mistura de taninos elágicos e proantocianidínicos, extraídos de carvalho e de grainha.

Utilização

Fixtan AF contribui para a harmonia e elegância dos vinhos tintos, rosados e brancos estruturados.

Reforça a estrutura polifenólica do vinho.

Graças à elevada reatividade face às proteínas, melhora a estabilidade dos vinhos brancos e baixa a dose requerida de bentonite.

Modo de Utilização

Fixtan AF é solúvel em água fria ou diretamente no vinho.

Adicionar à massa com remontagem garantindo a homogeneização.

Atenção: verificar a perfeita estabilidade proteica antes de efetuar as adições pré-engarrafamento para evitar o surgimento de eventuais turvações em garrafa.

Dosagem de Utilização

Vinhos brancos: durante o envelhecimento ou algumas semanas antes do engarrafamento: 2 – 10 g/hl

Vinhos tintos: durante o envelhecimento ou nas fases de pré-engarrafamento: 10 – 20 g/hl

Embalagem

De 1 kg

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.