

FIXTAN COLOR

DESCRIÇÃO

FIXTAN COLOR é um preparado líquido à base de taninos elágicos de castanheiro.

Protege e estabiliza a cor de fenómenos de oxidação química e enzimática durante o esmagamento e em maceração.

FIXTAN COLOR permite obter vinhos mais estruturados e com uma maior intensidade corante, estável no tempo.

FIXTAN COLOR é um preparado com elevada ação antioxidante e estabilizante da fração polifenólica. Pela sua elevada capacidade antioxidante, **FIXTAN COLOR** é particularmente recomendado durante as primeiras fases da maceração das uvas tintas, pois contribui fortemente para melhorar a proteção da cor. **FIXTAN COLOR** contribui também para a estabilização da matéria corante pois favorece a ligação taninos-antocianinas.

COMPOSIÇÃO

Tanino de castanheiro, estabilizado com SO₂.

UTILIZAÇÃO

FIXTAN COLOR é indicado para o tratamento das uvas tintas em fase de maceração.

O uso de **FIXTAN COLOR** permite obter vinhos caracterizados por uma elevada intensidade corante e uma melhor estabilidade polifenólica.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Diretamente sobre o esmagado no início da maceração das uvas tintas ou na tremonha, antes do esmagamento.

DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

10-40 g/hl

EMBALAGEM

De 1 Kg, de 25 Kg e de 1000 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.