

FIXTAN SV

Mistura de taninos elágicos e proantocianidínicos estudada para a trasfega e as primeiras fases do envelhecimento

Descrição

Fixtan SV é uma mistura de taninos elágicos e antocianidínicos. Tem conteúdo em tanino muito elevado e de elevada qualidade sensorial. Apresenta-se em forma de pó com ótima molhabilidade e instantânea solubilidade no vinho. O produto apresenta-se de coloração entre o castanho e o vermelho.

Composição

Mistura de taninos elágicos (carvalho) e condensados.

Utilização

Fixtan SV é um tanino de elevada reatividade. Ótima ação sobre a proteção e estabilização da cor. Ótimo em combinação com a micro-oxigenação e para reforçar os vinhos destinados ao envelhecimento em madeira. Melhora a estrutura e o volume do vinho, protegendo-o ao mesmo tempo das oxidações.

Modo de Utilização

Fixtan SV é solúvel em água fria. Pode ser adicionado também diretamente no vinho. Adicionar à massa com uma remontagem garantindo a homogeneização.

Dosagem de Utilização

Em trasfega ou no início do envelhecimento: 10 – 30 g/hl

Embalagem

De 1 kg e de 15 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.