

FIXTAN VR

Mistura de taninos enológicos elágicos e condensados (proantocianidinas), granular de solubilidade instantânea

Descrição

Mistura de taninos elágicos (castanheiro) e proantocianídicos (Quebracho) estudada para a maceração de vinhos tintos. Forma granular de solubilidade instantânea. Fixtan VR é uma mistura de taninos enológicos com elevado conteúdo de polifenóis totais.

Apresenta-se em forma granular com ótima molhabilidade e solubilidade instantânea tanto em mosto como em vinho. O produto apresenta-se de cor castanha clara.

Composição

Taninos de castanheiro e quebracho

Utilização

Fixtan VR é indicado para todas as fases da maceração de vinhos tintos. O componente elágico exibe uma forte ação antioxidante, enquanto o componente condensado contribui para a polimerização das antocianinas e para a estabilidade da cor.

Modo de Utilização

Durante a maceração, adicionado em 2 ou 3 vezes.

Dosagem de Utilização

20 – 40 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 livre de odores. O produto mantém intactas as suas características por pelo menos 24 meses a partir da data de produção.

Embalagem aberta: fechar cuidadosamente e conservar num local fresco (temperatura inferior a 15°C), seco e ventilado. Utilizar o produto em curto prazo.

Perigosidade

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