

FIXTAN WHITE

DESCRIÇÃO

FIXTAN WHITE é um preparado líquido à base de tanino principalmente constituído por ésteres do ácido gálico e digálico. É particularmente indicado para o emprego durante a vinificação de vinhos brancos e rosados.

FIXTAN WHITE é um excelente tanino com múltiplas atividades, preserva a frescura dos aromas frutados e florais varietais do mosto. Graças ao seu elevado poder antioxidante, atua eficazmente nos mostos na proteção contra o escurecimento. Além disso, **FIXTAN WHITE** tem um elevado poder antioxidásico específico para a inativação das enzimas oxidásicas e atua também como sequestrador de metais, responsáveis por oxidações indesejadas, e tem uma eficaz ação desproteinizante sobre mostos e vinhos, melhorando a sua estabilidade.

COMPOSIÇÃO

Tanino de galha, estabilizado com SO₂.

UTILIZAÇÃO

FIXTAN WHITE é indicado na vinificação de mostos brancos e rosados para preservar e realçar os aromas frescos e frutados dos vinhos, em particular sobre uvas com risco de atividade oxidativa e oxidásica por parte de enzimas da uva ou dos bolores de Botrytis cinerea.

FIXTAN WHITE é também recomendado em vinhos em afinação e sobre as borras para reduzir os odores de redução.

MODO DE UTILIZAÇÃO

FIXTAN WHITE utiliza-se adicionado diretamente ao mosto ou ao vinho.

No mosto, é recomendada a adição diretamente na moega, antes da prensagem, para uma melhor proteção da uva.

DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

5 - 30 g/ql de uva na prensagem

5 - 20 g/hl nos mostos

EMBALAGEM

De 1 Kg, de 25 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.