

OENOTANNIN MIXTE MG

**Tanino puro de castanheiro
para a vinificação e a colagem de vinhos brancos, tintos e rosés**

CARACTERÍSTICAS

OENOTANNIN MIXTE MG é um extrato purificado de taninos de castanheiro rico em elagitaninos. Na forma micro granulada, **OENOTANNIN MIXTE MG** se dissolve instantaneamente.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Reage rapidamente com as proteínas do mosto ou do vinho.
- Preserva os polifenóis naturais e os aromas de mostos e de vinhos.
- Limita a sensibilidade à oxidação de colheitas alteradas.
- Ajuda a diminuir as notas de redução.

APLICAÇÕES

- Durante a vinificação de vinhos brancos, tintos e rosés.
- Como complemento de cola proteica, para a colagem de vinhos brancos, tintos e rosés.

DOSAGEM

Dose recomendada: 10 a 50 g/hL.

INSTRUÇÕES DE USO

Dissolver em 20 vezes o seu peso de mosto ou de vinho em uma temperatura de 20°C no mínimo. Incorporar ao volume a ser tratado. Misturar bem para completa homogeneização.

Precauções de utilização:

Para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Saco de 1 kg - Saco de 5 kg - Saco de 12,5 kg.

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, com selo de origem, guardar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores. Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.