



Ager

Super Tannini.

Adatto per stili di vino:
vini bianchi, vini aromatici, senza solfiti.

Prodotto antiossidante sostitutivo dell'anidride solforosa ottenuto dall'estrazione di tannini epicatechinici di origine vegetale. È una soluzione naturale al problema dell'ossidazione e del precoce invecchiamento dei vini. Miscela di tannini di origine vegetale.

Dopo il travaso di fine fermentazione come riducente per migliorare la lisi senza l'uso dell'anidride solforosa: da 2 a 10 cc/hl diluito in vino al momento dell'uso. Durante il periodo di conservazione e maturazione: 5 cc/hl sciolto direttamente nel vino, in rapporto 1:10, al momento dell'uso.

Prodotto per uso professionale enologico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV

CARATTERISTICHE:

- Aspetto: liquido bruno scuro.
- Contenuto di tannini: > 25%
- Sostanza secca minima: 38%
- Densità minima: Baumè
- pH 2,5

No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 e Reg. CE n. 1830/2003 e successive modifiche
No Allergeni conforme Reg. CE n. 1169/2011 e successive modifiche

CONFEZIONI:

Flaconi da 1 kg e taniche da 5 kg.

DURATA E CONSERVAZIONE:

Mantenere in luogo fresco, asciutto ed al riparo della luce.
Periodo di conservazione: come da indicazione riportata in etichetta.