



Ebriant

Super Tannini.

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

Tannino idrolizzabile puro, a basso peso molecolare.

Tannini esotici di origine vegetale.

Le proprietà antiossidanti permettono di prevenire i difetti legati al cosiddetto 'gusto di luce' e la degradazione ossidativa provocata da alcuni metalli. Raccomandato anche come sostitutivo dell'anidride solforosa durante le fasi di vinificazione ed affinamento.

Dosaggio consigliato: da 5 a 20 g/hl; da 3 a 5 g/hl come sostitutivo della solforosa ogni 3 mesi.

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

CARATTERISTICHE:

- Densità: 0,35-0,45 g/cm³
- Purezza (su sostanza secca): $\geq 95\%$
- Umidità: $< 7\%$
- Colore giallo ocre
- pH (in soluzione acquosa all'1 %): < 11
- Metalli pesanti: < 20 ppm

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:

Sacchetti da kg 1 e da kg 3.

DURATA E CONSERVAZIONE:

Mantenere in luogo fresco, asciutto ed al riparo della luce.

Periodo di conservazione: come da indicazione riportata in etichetta.

PREPARAZIONE:

Sciogliere in acqua calda, in rapporto 1:10, al momento dell'uso.