



Eximia

Super Tannini.

Adatto per stili di vino:

nuovi prodotti, vini rossi, vini bianchi, senza solfiti.

Tannino antiossidante sostitutivo dell'anidride solforosa. Composto naturale al 100%, non contiene né acido ascorbico né glutazione.

Tannini non idrolizzabili, catechine, epicatechine.

Nei vini sia bianchi che rossi dona grande resistenza all'ossidazione, specialmente nei vini senza solfiti.

La sua azione antiossidante è tale da poter ridurre dal 50 al 100% l'utilizzo della solforosa.

Esalta la parte aromatica senza spingere verso la riduzione. Previene sia l'invecchiamento precoce che il colpo di luce.

Dosaggio consigliato: Bianchi: 5-10 g/hl; Rossi: 2-8 g/hl

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

CARATTERISTICHE:

- Tannini solubili in acqua fredda min 70 %
- Umidità max 5%
- Ferro <50ppm
- Ceneri max 4%

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: 1 kg

DURATA E CONSERVAZIONE:

Mantenere in luogo asciutto ed al riparo dalla luce.

Periodo di conservazione: come da indicazione riportata in etichetta.

PREPARAZIONE:

Sciogliere in acqua o vino a temperatura ambiente in rapporto 1:10 al momento dell'uso.