



Glicotan

Super Tannini.

Adatto per stili di vino:
vini rossi.

Tannino a medio peso molecolare, da impiegare nella vinificazione in rosso, particolarmente indicato per le sue proprietà antiossidanti e di stabilizzazione del colore.

Tannino proantocianidinico di origine vegetale.

Ha proprietà antiossidanti ed aiuta a stabilizzare il colore. Tannino dolce, consigliato quindi per l'affinamento post fermentativo, preservando le caratteristiche varietali del vino.

Dosaggio consigliato: da 5 a 10 g/hl.

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

CARATTERISTICHE:

- Tannini (su sostanza secca): min. 65%
- Umidità: max. 10%
- Colore marrone scuro
- Ceneri: max. 4%
- Frazione insolubile: max. 2%
- Ferro 2+/3+ contenuto: max 50 ppm
- Metalli pesanti: max 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.