



Querkà

Super Tannini.

Adatto per stili di vino:
vini rossi, vini bianchi.

Tannini non idrolizzabili, catechine, epicatechine, epigallocatechine, epigallocatechine gallato. Nei vini bianchi dona grande struttura senza alcuna nota amara. Ha una spiccata azione antiossidante interagendo con il glutatione. Nei vini rossi fissa il colore contrastando la precipitazione degli antociani. Aumenta notevolmente il corpo specialmente nei passiti, negli amaroni ecc. Si antepone alla ossidazione degli antociani nel lungo periodo.

Dosaggio consigliato: Bianchi: 1-5 gr/hl; Rossi: 2-10 gr/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 < 50 ppm
- 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; 4; 25 kg

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