



Redpool

Estratti per aroma e colore.

Adatto per stili di vino:

vini rossi.

Estraente e stabilizzante della frazione antocianica durante la macerazione dei mosti da uve rosse.

Tannini proantocianidinici e di galla, metabisolfito di potassio 5%, supporti inerti.

Va aggiunto tal quale a spaglio dal secondo giorno di macerazione, 2-6 ore prima di ogni rimontaggio, Ripetere l'operazione per tre volte.

Dosaggio consigliato: da 10 a 15 g/q per ogni rimontaggio, per un massimo di 150 g/q complessivi.

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

CARATTERISTICHE:

- La formulazione è ottimizzata al fine di avere una notevole forza acido'estraente e fissante nei confronti delle sostanze fenoliche.

- Permette l'estrazione in maniera selettiva e la fissazione delle sostanze coloranti nel tempo, sia durante l'affinamento in legno che in acciaio.

- Non contiene solventi chimici.

- L'impiego del prodotto in macerazione porta ad un aumento massimo di 10-15 mg/l di solforosa totale.

- Permette di accorciare i tempi di macerazione; l'estrazione degli antociani e della sostanza colorante in genere risulta aumentata in media del 20-25 % rispetto ad una macerazione classica.

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

CONFEZIONI:

Sacchetti da Kg 5.

DURATA E CONSERVAZIONE:

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

Periodo di conservazione: come da indicazione riportata in etichetta.