



Telim

Super Tannini.

Prodotto antiossidante sostitutivo dell'anidride solforosa. Da utilizzare per risolvere problemi ossidativi e di precoce invecchiamento dei vini.

Miscela di tannini idrolizzabili e condensati di origine vegetale.

Prodotto naturale con un'azione riducente e protettiva degli aromi primari e secondari. Da utilizzare nei vini bianchi, rossi e rosati in post fermentazione ed in affinamento. Indicato anche per togliere note ossidative da vini invecchiati in legno e rafforzare l'aroma varietale.

Dosaggio consigliato: da 3 a 15 g/hl a seconda della tipologia di vino e della finalità di impiego.

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

CARATTERISTICHE:

- Contenuto tannico: > 73%
- Ceneri: < 4%

- pH sol. 1%: 2,7 ' 3,7

- Umidità: < 8%

- Azione riducente, sostitutivo dell'anidride solforosa
- Protegge gli aromi primari e secondari dalle ossidazioni
- Efficace nella riduzione degli odori di ridotto e delle note solforate

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.

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 a 40-50°C mantenendo in agitazione, al momento dell'uso.