

VITANIL AS

Mezcla de taninos enológicos.

CLARIFICACIÓN Y ESTABILIZACIÓN DEL COLOR DEL VINO TINTO

CARACTERÍSTICAS

- ◆ Los taninos son uno de los constituyentes esenciales del vino: le confieren estructura, estabilizan el color mediante la formación de complejos antocianos-taninos estables, con más color y menos astringencia.
- ◆ **VITANIL AS** es una mezcla de taninos compuesta principalmente por taninos condensados muy reactivos.
- ◆ En la vinificación, **VITANIL AS** participa en la clarificación natural del vino. Actúa sinérgicamente con los taninos del vino, especialmente en la estabilización de la materia colorante.
- ◆ Después de la fermentación maloláctica, **VITANIL AS** permite una clarificación y una estabilización perfectas del vino, completando de esta manera la acción del SO₂ adicionado en este estadio de la elaboración del vino.

DOSIFICACIÓN

- ◆ Sobre la vendimia: 6 g a 12 g por 100 kg de uva estrujada.
- ◆ Vendimias alteradas: hasta 20 g por 100 kg de uva estrujada.
- ◆ Después de la fermentación maloláctica : 6 g/hL a 10 g/hL.
- ◆ **Se recomienda llevar a cabo siempre ensayos previos.**

MODO DE EMPLEO

- ◆ Disolver la cantidad necesaria de **VITANIL AS** en 10 veces su peso en mosto o vino.
- ◆ Para una disolución más fácil, utilizar agua caliente.
- ◆ Adicionar al depósito. Homogeneizar cuidadosamente.

PRESENTACIONES

- ◆ Bolsa de 1 kg - Caja de 15 x 1 kg.
- ◆ Bolsa de 5 kg - Caja de 4 x 5 kg.

CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- ◆ Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales.
Están indicadas sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda dentro de nuestro control.
Estas informaciones no leberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.
Este documents esta la propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.