



OAKIA

Selezione di tannini per la stabilizzazione del colore.

→ INTERESSE ENOLOGICO

- Contribuisce al miglioramento della capacità redox del vino
- Migliora la stabilità del colore
- Compensa un'insufficiente maturità fenolica nei vini rossi, bianchi o rosati

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

- Selezione di tannini ellagici di quercia (estrazione delicata e dolce, esclusivamente con acqua)
- Tannini da bucce di uva bianca (estrazione con alcol)
- Bicarbonato di potassio

Per uso enologico. Il prodotto è conforme agli standard dell'International Oenological Codex.

→ DOSAGGIO

- Da 5 a 25 g/hL a seconda della varietà d'uva e del tempo di macerazione.
- Le aggiunte possono essere effettuate in un'unica operazione o in più fasi durante la vinificazione, in base alle esigenze.

→ ISTRUZIONI D'USO

Sciogliere direttamente nel mosto o nel vino e omogeneizzare.

→ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

- Definire preventivamente la dose in laboratorio
- Non aggiungere contemporaneamente agli enzimi
- L'aggiunta di tannini può causare una precipitazione proteica: effettuare l'aggiunta almeno otto giorni prima dell'imbottigliamento.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONAMENTO

Conservare nella confezione originale sigillata, in luogo fresco, asciutto, inodore e al riparo dalla luce.

- Busta da 100 g
- Pacchetto da 500 g