

ETANGRAPE M

Miscela di Tannino ellagico e condensato

Miscela di tannino ellagico estratto dalla quercia e tannino di vinacciolo a basso peso molecolare proveniente da uva fresca. Etangrape M ha un notevole effetto nell'aumento della struttura del vino e un gran potere stabilizzante del potenziale ossido-riduttivo nella preparazione di vini da invecchiamento. Utilizzato durante la macerazione protegge il colore dalle ossidazioni, e rafforza il profilo tannico del vino
Dosi d'impiego : vino rosato 2-10 gr/hl-vino rosso 5-30 gr/hl

Modo di utilizzo e confezione :

Sciogliere Etangrape M in 10 parti di acqua mosto o vino, miscelando continuamente. Aggiungere alla massa in rimontaggio durante la macerazione o con pompa dosatrice o tubo venturi. La dose varia a seconda della varietà, delle caratteristiche del vino e dal trattamento di affinamento seguito. Si consigliano prove preventive di laboratorio in dosi crescenti e testandole in seguito ad una degustazione. Confezione da 1 kg e 5 kg. Conservare in un luogo fresco e asciutto e privo di odori.

Prodotto per uso enologico: reg. (CE) N.606/2009



EEA[®]
s.r.l.
EMPORIO ENOLOGICO ALBESE

**TECNOLOGIE E SERVIZI PER L'INDUSTRIA
ENOLOGICA ED ALIMENTARE**

strada Porini, 1/b - 12050 Guarene (CN) Italia
tel. +39 0173 35937 - fax +39 0173 35562
www.emporioenologico.com - eea@emporioenologico.com