

PREDTAN CH

ESTABILIZACIÓN RÁPIDA DEL COLOR PARA VINOS TINTOS Y ROSADOS

COMPOSICIÓN

Elagitaninos extraídos del castaño.

APLICACIONES

Por su modo de acción compleja, **PREDTAN OAK CH** es un estabilizador específico del color de los vinos tintos y rosados con efecto inmediato.

PREDTAN OAK CH se usa para aquellos vinos con una clarificación difícil y como adyuvante del encolado.

DESCRIPCIÓN Y EMPLEO

En los vinos que no se consideren de calidad aceptable como aquellos cuya clarificación resulte difícil. Los vinos tratados pueden probarse el mismo día del tratamiento, si bien se recomienda esperar al menos 48 horas.

En algunos casos, se realiza tanto el sabor de los vinos de gama baja y media que pueden llegar a venderse a precios más elevados.

PREDTAN OAK CH es un ácido tánico hidrolizable apto para la clarificación de los vinos e ideal junto con el encolado enológico, el cual deberá llevarse a cabo antes de adicionarse **PREDTAN OAK CH**.

Otorga más estructura y protege el color (en lo que a vinos tintos se refiere) – Resultado: vinos con mejor color.

Permite eliminar una parte del hierro en exceso.

Se recomienda utilizar una dosis de **PREDTAN OAK CH** comprendida entre **5 y 20 g/hl** en vinos tintos y rosados tras diluirse en el vino. La dosis, y por tanto el coste del tratamiento, puede optimizarse mediante la realización de ensayos directamente en las botellas a diferentes concentraciones.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y LÍMITES BACTERIOLÓGICOS

Aspecto:	Polvo muy fino	Calidad de los polifenoles:	Mín. 65%
Color:	Marrón claro	Hierro:	< 50 ppm
Olor:	Arbolado	Plomo:	< 5 ppm
Disolvente de extracción:	Agua	Mercurio:	< 1 ppm
Humedad:	< 10%	Arsénico:	< 3 ppm
Toxinas y microtoxinas:	Ausencia	<i>Escherichia coli</i> :	Ausencia
Salmonellas:	Ausencia	Coliformes:	Ausencia
<i>Estafilococo dorado</i> :	Ausencia		

CONFORME AL CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL

CONSERVACIÓN

Almacenarlo durante 3 años (a contar a partir de la fecha de producción) en su envase original en un lugar fresco, seco y sin olor.

ENVASE

Tarro de 500 g.

CONFORME AL CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL