

## **PREDTAN OAK CF**

---

**PARTICIPA AL ENCOLADO, A LA CLARIFICACIÓN  
Y DISMINUYE EL FENÓMENO DE REDUCCIÓN**

### **COMPOSICIÓN**

Elagitaninos extraídos de roble francés (roble común).

### **APLICACIONES**

**PREDTAN OAK CF** contribuye de manera muy precisa a equilibrar y estabilizar todos los vinos.

**PREDTAN OAK CF** se utiliza en aquellos vinos con una estructura y redondez que resulten difíciles y contribuye a la estabilización del color.

### **DESCRIPCIÓN Y EMPLEO**

En los vinos que no se consideren de calidad aceptable, por ejemplo con una estructura y redondez que resulten difíciles. Los vinos tratados pueden probarse el mismo día del tratamiento, si bien se recomienda esperar al menos 48 horas.

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

Estabiliza el potencial de óxido-reducción, armoniza los aromas y la estructura del vino.

Se recomienda utilizar una dosis de **PREDTAN OAK CF** comprendida entre **3 y 30 g/hl** en vinos tintos y rosados después de 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:	Castaño claro	Hierro:	< 50 ppm
Olor:	Arbolado	Plomo:	< 5 ppm
Solvente de extracción:	Agua	Mercurio:	< 1 ppm
Humedad:	< 10%	Arsénico:	< 3 ppm
Toxinas y micotoxinas:	Ausencia	<i>Escherichia coli</i> :	Ausencia
Salmonellas:	Ausencia	Coliformes:	Ausencia
<i>Estafilococo dorado</i> :	Ausencia		

### **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**