

PREDTAN OAK CFT

PERMITE REENCONTRAR LOS SABORES ESPECÍFICOS DE LA TONELERÍA FRANCESA.

COMPOSICIÓN

Tanino de roble tostado extraído de *Quercus Robur* (Lemosín).

APLICACIONES

Por su modo de acción compleja, **PREDTAN OAK CFT** contribuye a la estabilización del color y aporta redondez y complejidad.

PREDTAN OAK CFT se utiliza para las bebidas cuya estructura y redondez resulten difíciles y contribuye a la estabilización del color. Permite reencontrar los sabores típicos de la tonelería francesa.

DESCRIPCIÓN Y EMPLEO

En las bebidas que no se consideren de calidad aceptable, por ejemplo con una estructura y redondez que resulten difíciles, se recomienda esperar unas 48 horas después de añadir **PREDTAN OAK CFT**.

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.

Previene la formación de vinos reducidos, armoniza los aromas y la estructura. Rico en lignina, vainilla, entre otros.

Se recomienda utilizar una dosis de **PREDTAN OAK CFT** comprendida entre **5 y 15 g/hl** (valor medio).

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		

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