

## **PREDTAN VINIF**

---

### **PARA PREVENIR LA OXIDACIÓN DEL VINO Y ESTABILIZAR SU COLOR**

#### **COMPOSICIÓN**

Preparación específica de taninos elágicos y proantocianídicos.

#### **PROPIEDADES**

Durante un encolado, **PREDTAN VINIF** favorecerá la eficacia del tratamiento evitando cualquier riesgo de sobrencolado:

- su composición específica permite que se impida la oxidación del vino tinto, de fijar y estabilizar el color en el tiempo,
- su presentación bajo forma de microgránulos hace que su aplicación sea muy sencilla.

#### **MODO DE EMPLEO**

Diluir **PREDTAN VINIF** en 10 veces su peso de mosto o de vino e incorporarlo en la cuba durante un remontaje.

#### **DOSIS DE EMPLEO**

Vino tinto: de 4 a 40 g/hl.

Blanco y rosado: de 4 a 10 g/hl.

#### **CONSERVACIÓN**

Conservar en un lugar fresco, seco y protegido de contaminantes, productos químicos susceptibles de liberar olores fuertes.

#### **EMBALAJE**

Bolsa de aluminio al vacío de 1 kg, envase de cartón de 15 kg.

**CONFORME AL CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL**