DUROX
ENOLOGIA S.R.L.

TANINO ESPECIAL DE VINIFICACIÓN

Selección de taninos proantocianídicos y elagicos

COMPOSICIÓN
Selección de taninos proantocianídicos y elagicos.

INTERÉS ENOLÓGICO
Gracias a sus características antioxidantes, inhibidoras de la actividad lacassa, y polimerizantes, Tanino Especial de Vinificación refuerza la estabilidad de los vinos tintos haciendo su crianza más segura, así como también, aumenta la estabilidad del color y mejora las cualidades gustativas.

CAMPO DE APLICACIÓN
Tanino Especial de Vinificación se emplea para evitar oxidaciones tempranas de antocianos y asegura la estabilidad del color.

DOSIS RECOMENDADA
10 – 50 g/HL

MODO DE USO
Disolver en agua tibia en proporción 1:10 y adicionar al vino por remontaje o en el mosto.
Se recomienda adicionar el 100% en el llenado de la cuba.

CONSERVACIÓN
Conservar en su envase original. Almacenar en lugar fresco y seco.

PRESENTACIÓN
Envases por 10 kg y por 25 kg.

Alsina 2336 – G.Cruz – Mza
Tel: 261-4313666
administracion@durox.com.ar
www.durox.com.ar