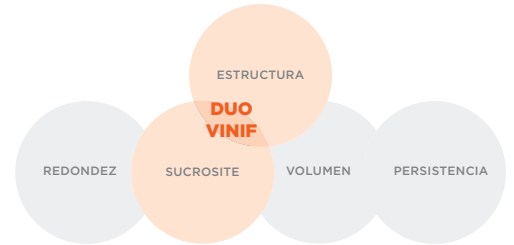


PROPIEDADES

Estabilización del color
 Protección de los aromas ante la oxidación
 Protección contra la quiebra oxidásica debida a Botrytis Cinerea
Aporte de sucrosité y estructura
Potencia e intensifica la fruta madura

**CARACTERÍSTICAS
TECNICAS**

Roble francés (Quercus Petraea, Quercus Robur) y roble americano (Quercus Alba) calidad tonelería, tostado y no tostado



Extraído al agua, concentrado y después deshidratado por atomización



Solubilidad total



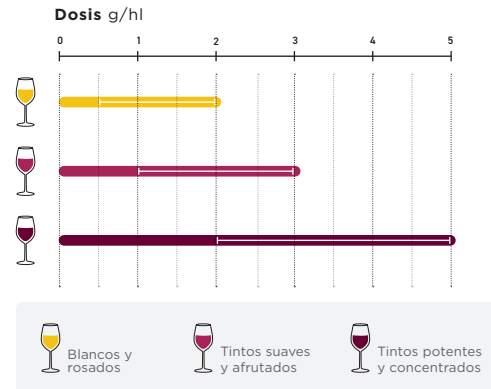
Para ayudarle en sus decisiones enológicas consulte a su asesor técnico-comercial Pronektar.

**CONSEJOS
DE UTILIZACION**

Vinos blancos y rosados: durante el desfangado.

Vinos tintos: durante el encubado.

Disolver en 20 veces su peso en agua a 35°C, incorporar paulatinamente durante el encubado o durante el primer remontado de homogeneización.

DOSIS DE EMPLEO**ACONDICIONAMIENTO
Y CONSERVACION**

Bolsa de 500 g de polietileno - aluminio con cierre.

Conservar el producto en su embalaje original, a temperatura ambiente, protegido del aire y la humedad. No almacenarlo cerca de productos químicos volátiles, disolventes o cualquier otro producto con olor.

Fecha de caducidad de 5 años si no se abre el embalaje. Consumir rápidamente una vez abierto.

