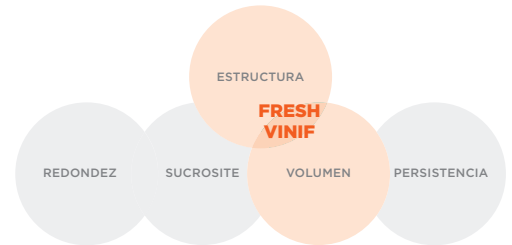


**PROPIEDADES**

Estabilización del color  
 Protección de los aromas ante la oxidación  
 Protección contra la quiebra oxidásica debida a Botrytis Cinerea  
**Aporte de volumen y estructura**  
**Preserva e intensifica la fruta fresca**

**CARACTERÍSTICAS  
TECNICAS**

Roble francés (Quercus Petraea, Quercus Robur)  
 calidad tonelería, no tostado



Extraído al agua, concentrado y después  
 deshidratado por atomización



Solubilidad total



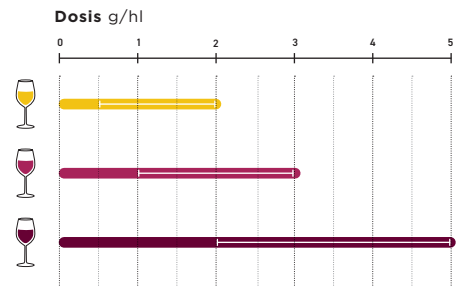
Para ayudarle en sus  
 decisiones enológicas  
 consulte a su asesor  
 técnico-comercial  
 Pronektar.

**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**

Blancos y  
 rosados



Tintos suaves  
 y afrutados



Tintos potentes  
 y concentrados

**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.

