

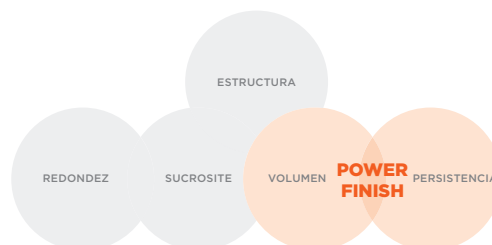
PROPIEDADES

Regulación del potencial oxirreductor:
protección contra la oxidación y tratamiento de la
reducción

Ayuda para la clarificación y la estabilización

Aporte de volumen, potencia y persistencia

Resalta la madurez de la fruta.

CARACTERÍSTICAS
TECNICAS

Roble francés (Quercus Petraea, Quercus Robur)
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

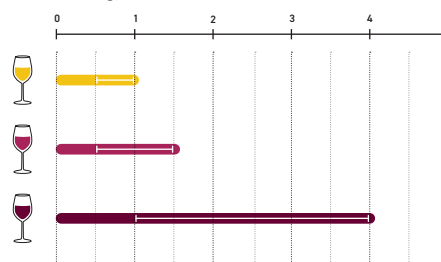
Durante la crianza o antes de la filtración final.

Disolver en 20 veces su peso en agua a
35°C, incorporar paulatinamente durante
el encubado o durante un remontado de
homogeneización. Añadir al vino un mínimo de
15 días antes de la filtración final.

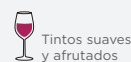
En vinos blancos y rosados, asegurarse bien
de la estabilidad proteica antes de la adición
de taninos. En el caso de vinos estabilizados
tartáricamente con CMC, es imperativo volver
a realizar las pruebas de estabilidad proteica y
tartárica después de la adición.

DOSIS DE EMPLEO

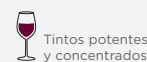
Dosis g/hl



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.

