

## PROPIEDADES

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

Ayuda para la clarificación y la estabilización

**Aporte de volumen y sucosité**

**Preserva e intensifica la fruta fresca**

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

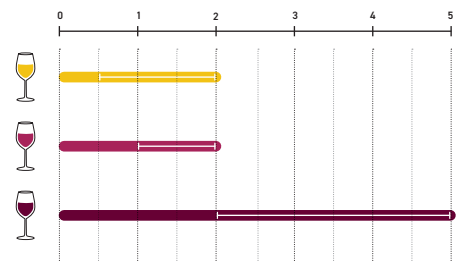
Durante la crianza o antes de la filtración final.

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.

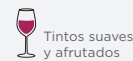
En vinos blancos y rosados, asegurarse bien  
de la estabilidad proteica antes de la adición  
de taninos. En el caso de vinos estabilizados  
tartáricamente con CMC, es imperativo volver  
a realizar las pruebas de estabilidad proteica y  
tartárica después de la adición.

## DOSIS DE EMPLEO

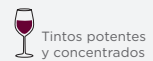
Dosis g/hl



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.

