

Tetracomplex

DISACIDIFICANTE POLICOMPOSTO

Conforme al Codice Enologico Internazionale. Non deriva da organismi geneticamente modificati.
Non contiene allergeni.

Disacidificante policomposto per il trattamento dei vini bianchi, rossi e rosati.

Per il miglioramento dell'equilibrio acido dei vini

Tetracomplex è un valido coadiuvante enologico quando ci si trovi in presenza di un prodotto con acidità totale troppo elevata e con pH eccessivamente basso. I componenti di Tetracomplex reagiscono preferenzialmente con l'acido tartarico presente nel vino neutralizzandone i gruppi acidi e trasformandolo nei suoi sali insolubili: tartrato acido di potassio e tartrato di calcio. In questo modo l'impiego di Tetracomplex permette di ridurre l'eccesso di acidità ottenendo un netto miglioramento dell'equilibrio organolettico del prodotto trattato.

Inoltre, la riduzione dell'acidità, specie nei vini rossi, agevola notevolmente l'innesco della fermentazione malolattica.

Garanzia di rispetto delle caratteristiche organolettiche

L'accurata scelta delle materie prime impiegate ed il corretto rapporto tra i diversi principi attivi di Tetracomplex ne garantiscono sia l'efficacia disacidificante, sia il rispetto del vino trattato. Non si riscontrano, infatti, sapori di lisciva, comparsa di note amare, perdita di colore per precipitazione e riduzione di schiuma nei vini frizzanti.

Composizione

E336 potassio tartrato neutro (20%), E501 Potassio bicarbonato (32%), calcio carbonato q.b. a 100.

Caratteristiche

Aspetto: Polvere.

Colore: Bianco.

Dosaggio

Secondo le esigenze, considerando che 100 g/hl di prodotto riducono l'acidità totale di circa l'1%.

Modalità d'impiego

Aggiungere Tetracomplex direttamente e lentamente alla massa in rimontaggio.

Conservazione

Conservare in ambiente fresco ed asciutto. La confezione una volta aperta deve essere richiusa accuratamente e conservata in ambiente fresco ed asciutto.

Confezioni

Cod. 125402 - pacchi da 1 kg

Cod. 125600 - sacchi da 25 kg