

PRIVILÈGE DUO

TANNINI

Ogni tannino è unico sia per le sue caratteristiche chimico-fisiche sia per l'interazione con il vino. La gamma dei tannini **PRIVILÈGE** del gruppo IOC rappresenta il risultato della selezione delle migliori materie prime opportunamente miscelate ed impiegate in un esclusivo processo di estrazione caratterizzato da condizioni di lavoro di bassa pressione e temperatura. Tali condizioni consentono di estrarre solo ed esclusivamente tannini che conferiscono al vino sensazioni di struttura e morbidezza esaltando la complessità del vino attraverso l'esaltazione delle note varietali tipiche del vitigno. (Per maggiori informazioni o approfondimenti chiedete al vostro agente di zona o al team enologia del gruppo IOC).

COMPOSIZIONE

Tannini di quercia.

CARATTERISTICHE TECNICHE

PRIVILÈGE DUO è un preparato di tannini di quercia appositamente studiato per essere utilizzato in sinergia con il battere MAXIFLORE SATINE, 48h prima dell'inoculo, per ottimizzare il potenziale aromatico dei vini rossi.

APPLICAZIONI

Aggiungere **PRIVILÈGE DUO** in modo omogeneo 48 h prima dell'inoculo del battere.

- Iniziare la fase di acclimatazione di MAXIFLORE SATINE seguendo il protocollo 1-Step, inoculare i vini con i batteri e mescolare bene - mantenere il vino tra i 18 °C e 20 °C.

Per maggiori dettagli, vedi scheda tecnica MAXIFLORE SATINE.

DOSAGGIO

10 g/hL

ISTRUZIONI PER L'USO

Disperdere 1:10 in acqua, mosto o vino e aggiungere alla massa in rimontaggio, meglio se con tubo Venturi.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da 0,25 Kg

Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo asciutto, fresco e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra.

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Reg. [CE] N. 606/2009