

RONDEUR RAISIN

Coadiuvante di pre-imbottigliamento per vini bianchi e rossi

CARATTERISTICHE

RONDEUR RAISIN è un coadiuvante di pre-imbottigliamento per vini bianchi e rossi a base di polisaccaridi vegetali solubili e tannino di buccia di uva bianca.

E' stato specificamente studiato per proteggere e mantenere la freschezza ed il fruttato dei vini; ha un forte potere antiossidante ed esprime una sensazione gustativa completa, aumentando il volume e la morbidezza dei vini.

APPLICAZIONI

RONDEUR RAISIN è un prodotto a base di polisaccaridi vegetali di *Vitis vinifera* (emicellulose e cellulose) e tannino di buccia di uva bianca completamente solubili.

L'aggiunta di polisaccaridi favorisce la formazione di complessi colloidali stabili con i tannini astringenti dell'uva, migliorando così le caratteristiche di morbidezza e di rotondità dei vini ed equilibrando anche le componenti acide.

La presenza di tannini condensati migliora il volume e la corposità dei vini ed aumenta il potere antiossidante e antiradicalico.

La completa solubilità del prodotto evita di dover intervenire sul vino con ulteriori trattamenti di pulizia.

DOSI E MODALITA' D'USO

Impiegare su vino stabile dal punto di vista proteico.

Dosi di: 8 - 20 g/hl per vini rossi;

2 - 10 g/hl per vini bianchi;

Una prova preliminare in piccolo può essere utile ad individuare il dosaggio più adatto alle caratteristiche desiderate.

RONDEUR RAISIN si stempera in 10 volte il suo peso di acqua o di vino, agitare bene al fine di ottenere una buona sospensione e di evitare la formazione di grumi. Aggiungere alla massa con opportuno rimontaggio al chiuso.

COMPOSIZIONE

Preparato a base di polisaccaridi vegetali e tannino di buccia d'uva bianca

CONFEZIONI: *Pacco 1 kg*

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.