

WOW MARYLIN

Coadiuvante tecnologico della stabilizzazione del colore e flocculante degli eccessi proteici nei vini

DESCRIZIONE

I tannini della linea WOW rappresentano una vera e propria innovazione in campo enologico. Il loro principale obiettivo è quello di sostituire i chips nelle fasi di elaborazione dei vini durante il processo di fermentazione ed affinamento, garantendo il medesimo risultato tecnico. Sono prodotti unici nel loro genere, nati per soddisfare le nuove esigenze di mercato dei produttori di vino.

WOW MARYLIN è una miscela equilibrata di tannini procianidinici, gallici ed ellagici, creata per riprodurre gli effetti di un trattamento con chips di quercia non tostata.

Indicato nelle fasi di fermentazione ed affinamento dei vini bianchi e rosati per:

- Aumentare la protezione antiossidante
- Favorire la stabilizzazione della materia colorante
- Stabilizzare gli eccessi proteici
- Ridurre gli off-flavour
- Incrementare le sensazioni di volume e freschezza

COMPOSIZIONE

Miscela di tannini procianidinici, gallici ed ellagici.

MODALITÀ D'USO

Disperdere **WOW MARYLIN** in acqua in rapporto 1:10 nell'aggiunta al mosto oppure direttamente nel vino in rapporto 1:20. Successivamente aggiungere alla massa attraverso un rimontaggio.

DOSI DI IMPIEGO

Mosti e vini bianchi: 5-10 g/hL.

CONFEZIONI

1 kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori. Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.