

WOW AUDREY

Coadjuvante tecnológico da estabilização da cor e floculante dos excessos proteicos nos vinhos

DESCRIÇÃO

Os taninos da linha WOW representam uma verdadeira inovação no campo enológico. O seu principal objetivo é o de substituir os chips nas fases de elaboração dos vinhos durante o processo de fermentação e afinação, garantindo o mesmo resultado técnico. São produtos únicos no seu género, criados para satisfazer as novas exigências de mercado dos produtores de vinho.

WOW AUDREY é um tanino procianidínico desenvolvido para reproduzir os efeitos de um tratamento com chips de carvalho não tostado.

Indicado nas fases de maceração, trasfega e afinação dos vinhos tintos para:

- Favorecer a estabilização da matéria corante
- Aumentar a proteção antioxidante
- Estabilizar os excessos proteicos
- Reduzir as sensações herbáceas e de redução
- Incrementar as sensações de harmonia e elegância gustativa

COMPOSIÇÃO

Tanino procianidínico.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Dispersar WOW AUDREY em água na proporção 1:10 na adição ao esmagado ou diretamente no vinho na proporção 1:20. Sucessivamente adicionar à massa através de uma remontagem.

DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

Mostos e vinhos tintos: 10-20 g/hL

EMBALAGEM

1 kg – 10 kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada: conservar em local fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado e livre de odores. O produto mantém intactas as suas características por pelo menos 24 meses a partir da data de produção.

Embalagem aberta: fechar cuidadosamente e conservar num local fresco (temperatura inferior a 15°C), seco e ventilado. Utilizar o produto em curto prazo.

PERIGOSIDADE

Este produto deve ser armazenado, manipulado e usado de acordo com práticas adequadas de higiene industrial e em conformidade com a legislação vigente. Produto para uso alimentar e enológico, de uso exclusivamente profissional.