

CX SARMENTO

PRODOTTO A BASE DI TANNINI PER USO ENOLOGICO

COMPOSIZIONE:

CX SARMENTO è una miscela di tannini ellagici e catechinici, per uso enologico, ottenuta attraverso un delicato processo di estrazione dal tralcio di *Vitis vinifera*. I tralci raccolti vengono raccolti e trattati in modo da mantenere inalterate le caratteristiche originarie.

CARATTERISTICHE

CX SARMENTO è il frutto di una attenta e pluriennale selezione di materie prime vegetali, mirate alla ricerca della migliore composizione ellagica procianidinica e catechinica. L'innovazione del prodotto risiede nell'apporto di tannini ellagici da *Vitis vinifera*. La composizione polifenolica eccelle per la presenza di preziosi elementi reattivi nei confronti degli antociani e degli enzimi ossidasici (laccasi e polifenolossidasi). CX SARMENTO garantisce protezione antiossidante consentendo, indirettamente, di limitare i quantitativi di anidride solforosa necessari alla stabilità del vino.

IMPIEGHI

L'utilizzo di CX SARMENTO su mosti e vini giovani aiuta a prevenire i processi ossidativi, ed è particolarmente consigliato su mosti ottenuti da uve con stato sanitario compromesso. Nel caso dei vini trova impiego sia nelle fasi post fermentative, sia nel corso dell'affinamento in particolare, nella vinificazione in rosso, il suo impiego permette la stabilizzazione delle frazioni antocianiche estratte dalla buccia. CX SARMENTO è estremamente interessante anche nel trattamento dei vini bianchi per favorire la stabilizzazione proteica: dosaggi scalari in affinamento permettono di diminuire i quantitativi di bentonite da aggiungere, salvaguardando l'integrità del prodotto. Interessante l'uso di CX SARMENTO su vini tendenti alla riduzione, per la sua reattività nei confronti dei mercaptani e dei solfuri. CX SARMENTO è indicato anche nel trattamento degli aceti e dei distillati.

Per l'impiego di CX SARMENTO attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

MODALITÀ D'USO

Sciogliere accuratamente la quantità necessaria di CX SARMENTO in 10 parti di acqua e quindi aggiungere alla massa; non usare oggetti metallici ed acqua ricca in calcare.

È consigliato l'utilizzo alcuni giorni prima della successiva filtrazione per controllare meglio la formazione di complessi tanno-proteici. Nelle fasi finali pre-imbottigliamento, meglio eseguire il dosaggio su vino stabile dal punto di vista proteico.

DOSI

Da 5 a 20 g/hL in vinificazione.

Da 2 a 5 g/hL nel corso dell'affinamento nella elaborazione di vini rossi;

da 3 a 8 g/hL nella elaborazione di vini rosati;

da 1 a 5 g/hL nella elaborazione di vini bianchi

CONFEZIONI

Sacchetti da 0,5 kg.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

PERICOLOSITÀ

In base alla normativa vigente europea il prodotto è classificato: non pericoloso.

SCHEDA TECNICA DEL: 11.01.2021