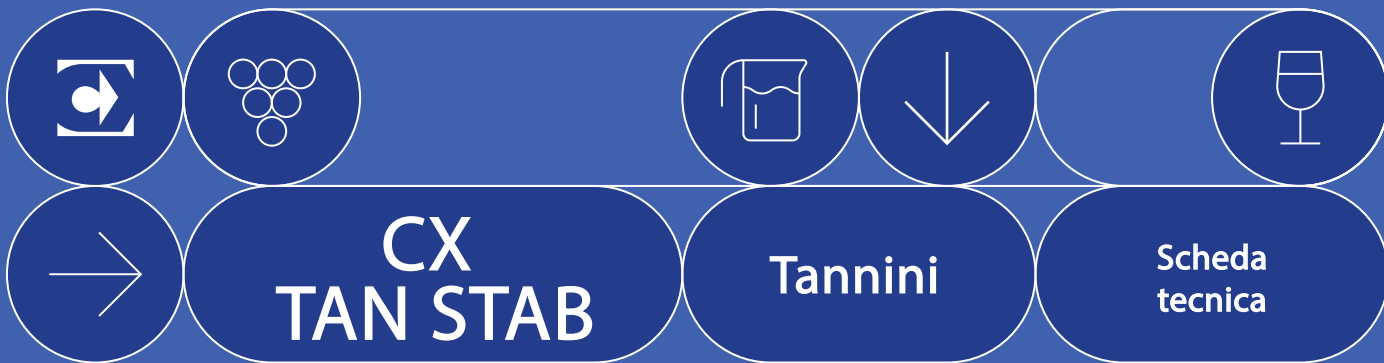




PACKAGING

Disponibile in confezioni da 0,5 kg.



COMPOSIZIONE

Tannino ellagico per uso enologico.

Si dichiara che CX TAN STAB:

- non contiene OGM in accordo al Regolamento (CE) 1829/2003 e 1830/2003
- non contiene allergeni (allegato II del Regolamento UE 1169/2011)

PERICOLOSITÀ:

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

CARATTERISTICHE

PRODOTTO A BASE DI TANNINO PER USO ENOLOGICO

CX TAN STAB contribuisce notevolmente alla stabilizzazione del colore dei vini rossi, oltre che conferire al prodotto una maggiore resistenza nei confronti delle ossidazioni.

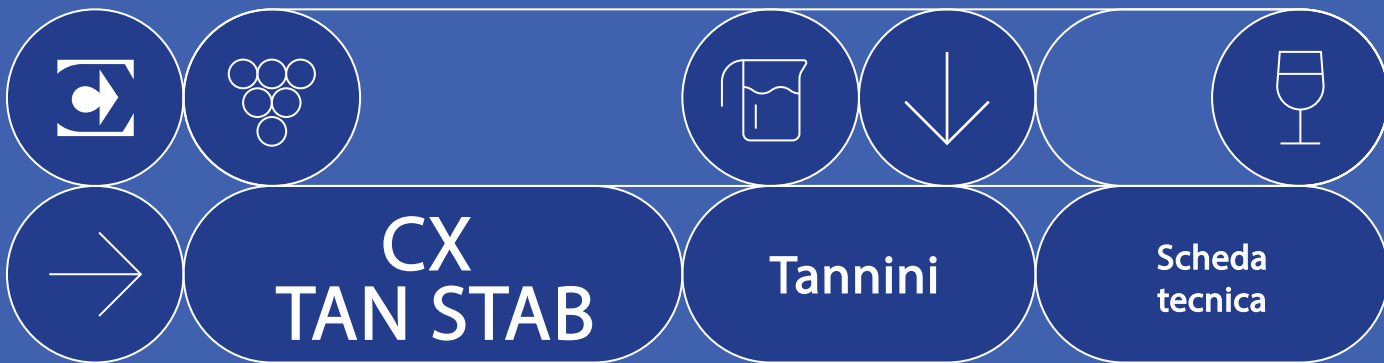
IMPIEGHI

CX TAN STAB trova impiego nella produzione di vini rossi, nella stabilizzazione proteica e preservazione dalle ossidazioni nel caso dei vini bianchi.

Esso può essere utilizzato anche nelle fasi di assemblaggio e trattamento dei vini (es. chiarifiche, tagli ecc.). In questo caso è consigliabile utilizzare CX TAN STAB prima dell'ultima filtrazione brillantante.

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

Scheda tecnica del 21.10.2025



MODALITÀ D'USO

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

Nel caso di un suo utilizzo poco prima dell'imbottigliamento si consiglia di effettuare dei test di laboratorio.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

DOSI

Da 5 a 30 g/hL per la produzione di vini rossi.

Da 1 a 5 g/hL per la produzione di vini bianchi.

Da 5 a 30 g/hL per i distillati.

Da 10 a 40 g/hL per gli aceti.

Si consigliano test preventivi di laboratorio.