

EXGRAPE PEP

TANINOS

100 % pepitas de uva

Tanino de crianza, de gran pureza, extraído a partir de las pepitas de uva blanca. Ha sido especialmente seleccionado por su capacidad para proteger los mostos y los vinos de la oxidación, a la vez que aporta estructura y buen largo.

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

EXGRAPE PEP presenta taninos de bajo peso molecular, reconocidos por su gran poder antioxidante. Se trata de taninos reconocidos por ser suaves y aportar estructura.

EXGRAPE PEP mantiene el frescor organoléptico protegiendo los mostos y los vinos frente a la oxidación (crianza en madera, micro-oxigenación, etc.).

↓ MODO DE EMPLEO

Disolver **EXGRAPE PEP** a razón de 1 kg por 10 litros de vino o mosto. A continuación, incorporar la solución preferentemente durante un remontado para garantizar una distribución homogénea.

Se recomienda añadir **EXGRAPE PEP** dos semanas antes del encolado o el embotellado.

↓ DOSIS DE EMPLEO

- Para proteger los mostos frente a la oxidación: de 2 a 5 g/hl
- Para preservar las cualidades organolépticas de los vinos blancos, rosados o tintos: de 2 a 20 g/hl
- Para mejorar la estructura de los vinos: de 2 a 5 g/hl

↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

500 g

Conservar en un sitio seco, bien ventilado, exento de olores y a una temperatura inferior a 25 °C.

Utilizar antes de la fecha óptima de uso que figura en el envase