

FICHA TÉCNICA: **SOFTAN® VINIFICATION**

FORMULACIÓN

Preparación a base de taninos catequinos ligados a polisacáridos de origen vegetal, instantáneamente soluble.

CAMPO DE APLICACIÓN

SOFTAN® VINIFICATION es una formulación para la vinificación, que mejora la estabilidad del color de los vinos tintos.

Se recomienda más específicamente para cosechas con potencial tánico bajo (por el tipo de uva o por falta de madurez), que pueden provocar una pérdida temprana de color durante la crianza.

Se emplea preferiblemente durante la fermentación alcohólica o al descubado.

DOSIS RECOMENDADAS

Vinos tintos: 10 a 60 g/hL.

La dosis de empleo de los taninos depende de cada vino y de los imperativos enológicos requeridos.

Refiérase al consejo de su enólogo para cumplir con el Codex Enológico (OIV): los taninos "no deben cambiar las propiedades olfativas y el color de los vinos."

MODO DE EMPLEO

Disolver en 10 veces su peso de mosto o de vino, luego añadir al tanque durante un remontado o trasiego para obtener una perfecta homogeneización.

ESPECIFICACIONES

FISICAS	
Aspecto y color	Granulado marrón a marrón claro
QUIMICAS	
Humedad	< 10 %
Cenizas	< 4 %

LIMITES	
Hierro	< 50 mg/kg
Arsénico	< 3 mg/kg
Mercurio	< 1 mg/kg
Plomo	< 5 mg/kg
Materias insolubles (agua)	< 2 %

CONSERVACIÓN

Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores.

Respetar la DLUO (Fecha límite de utilización óptima) marcada en el envase. Utilizar rápidamente una vez abierto.

ACONDICIONAMIENTO

Bolsa de 1 kg (cartón de 10 kg) y bolsa de 5 kg (cartón de 10 kg).

