

FICHA TÉCNICA: **SOFTAN® SWEETNESS**

FORMULACIÓN

Preparación a base de taninos extraídos de roble y taninos proantocianídicos ligados a polisacáridos de origen vegetal. Instantáneamente soluble.

CAMPO DE APLICACIÓN

SOFTAN® SWEETNESS es una formulación específica destinada a la crianza de los vinos blancos, rosados y tintos.

- Equilibra la estructura de los vinos tintos, sin astringencia.
- Preserva la frescura de los vinos blancos y rosados durante la crianza y después del embotellado.

DOSIS RECOMANDADAS

Vinos blancos y rosados: 1 a 3 g/hL

Vinos tintos: 5 a 20 g/hL

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

Es necesario hacer ensayos previos 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 vino, luego añadir al tanque durante un remontado o trasiego para obtener una perfecta homogeneización.

ESPECIFICACIONES

FISICAS	
Aspecto	Granulado
Color	Marrón
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).



LAMOTHE - ABIET
Avenue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE
Tél : +33 (0)5 57 77 92 92

LG/12-11-2019

Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

www.lamothe-abiet.com