

ICEtan

BIO-C



Tannino ellagico da *Castanea sativa* certificato biologico

DESCRIZIONE

ICEtan BIO-C è un tannino ellagico 100% naturale estratto secondo la metodologia biologica.

La totale assenza di residui chimici, il particolare processo di produzione, che prevede una prolungata estrazione con una soluzione leggermente alcolica senza l'impiego di alcun tipo di solvente chimico, permette di ottenere un tannino ellagico certificato biologico.

Alla fine del processo di estrazione il liquido ottenuto viene disidratato, ottenendo una polvere di media micrometria, marrone e di semplice impiego.

CARATTERISTICHE

ICEtan BIO-C consente di:

- Inibire gli enzimi ossidasi naturali (laccasi, tirosinasi) in caso di raccolta di uve con problemi sanitari.
- Partecipare alla stabilizzazione del colore grazie ad un elevato potere antiossidante.
- Agire come coadiuvante nelle chiarifiche
- Un'elevata capacità di regolazione del potenziale redox, prevenendo gli stati di riduzione e riequilibrando vini che si trovano in uno stato ossidativo squilibrato.

APPLICAZIONI

- Per la protezione antiossidante in tutti i vini fin dalle prime fasi di fermentazione e macerazione
- In tramoggia come protezione antiossidante delle uve
- Per rafforzare l'azione battericida e antiossidante della solforosa
- Per l'utilizzo su vini biologici

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

VINI ROSSI: 5-15 g/hl per contribuire alla stabilità cromatica e soprattutto per limitare l'uso di solforosa.

VINI BIANCHI: 1 g/hl in chiarifica

Disciogliere il prodotto in rapporto 1:10 ed aggiungere alla massa omogeneizzando

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione 1 Kg

Tenere al riparo da fonti di calore in un luogo fresco e asciutto.

CONFORMITÀ E CERTIFICAZIONI

Il prodotto è conforme a:

- Codex enologico internazionale
- Regolamento UE 848/2018
- Certificato biologico – Organismo di controllo Suolo e Salute N°40514 – IT-BIO-004



I.C.E. Istituto Chimico Enologico



Suolo e Salute
ORGANISMO DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE