

ICEtan

BIO-STAB



Miscela di tannini ellagici e proantocianidinici con certificato biologico

DESCRIZIONE

ICEtan BIO-Stab è una miscela di tannini 100% naturale estratti secondo la metodologia biologica. La totale assenza di residui chimici lo rendono il prodotto ideale per integrare la struttura nei vini Biologici e per sfruttare tutte le preziose proprietà naturali dei tannini. I tannini condensati presenti conferiscono una percezione gustativa completa, delicata e perfettamente bilanciata che permette di regolare la struttura tannica dei vini durante l'affinamento. I tannini ellagici svolgono un'azione antiossidante e antiradicalica. È un preparato appositamente studiato per l'impiego fin dalle prime fasi della svinatura e in affinamento perché contribuisce a stabilizzare la frazione cromatica. **ICEtan BIO-Stab** protegge gli antociani dalle ossidazioni e favorisce la formazione dei legami stabili mediati dai ponti acetaldeide tra antociani e tannini estratti dall'uva.

CARATTERISTICHE

ICEtan BIO-Stab consente di:

- Inibire gli enzimi ossidativi naturali (laccasi, tirosinasi) in caso di raccolta di uve con problemi sanitari.
- Contribuisce alla stabilizzazione del colore con legami stabili
- 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: 10-20 g/hl alla svinatura per contribuire alla stabilità cromatica e limitare l'uso di solforosa.

Vini bianchi: 1 g/hl in chiarifica

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

