

T-WAY ZEFIRO

Tannini d'eccellenza, orizzonti di qualità

Scheda tecnica

BLEND DI TANNINI

PACKAGING

Doypack da 500 g e 250 g.



COMPOSIZIONE

Blend di tannini catechinici e proantocianidinici.

CONSERVAZIONE

La confezione va conservata in un luogo fresco e asciutto. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

PERICOLOSITÀ

In base alla normativa europea vigente il prodotto è considerato: non pericoloso.

CARATTERISTICHE

T-WAY ZEFIRO esalta le note fruttate e di freschezza, rispettando il profilo aromatico. Concorre ad esaltare la struttura ed il volume. Il vino risulta aperto e pulito. T-WAY ZEFIRO non contiene OGM in accordo con il reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003 e non contiene allergeni (allegato II del Regolamento UE 1169/2011).

IMPIEGHI

Per le sue caratteristiche T-WAY ZEFIRO è consigliato per vini rossi freschi e moderni, ma utilizzabile anche su vini rosati. T-WAY ZEFIRO è un tannino adatto alle fasi di finitura e pre-imbottigliamento. **Per l'impiego di T-WAY ZEFIRO attenersi alle norme di legge vigenti in materia.** **Uso enologico / uso limitato / uso professionale.**

DOSI

Su vini rossi: da 1 a 5 g/hl
Su vini rosati: da 0,5 a 3 g/hl
Si consigliano test preventivi di laboratorio per la scelta del dosaggio idoneo.

MODO D'USO

Aggiungere T-WAY ZEFIRO alla massa da trattare secondo il dosaggio prescelto, garantendo l'omogeneizzazione attraverso agitazione e/o rimontaggio.

Scheda tecnica del 12.02.2025