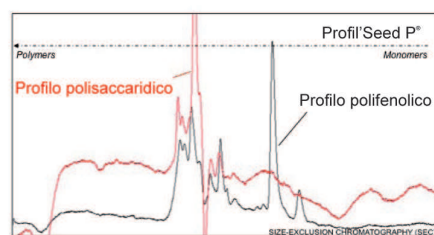


La linea di prodotti Profil'Seed® è prodotta da tannini di vinacciolo da uva bianca.

Questo prodotto può essere usato per ridefinire il profilo polifenolico dei vini in particolare di quelli carenti in struttura, stabilizzare il colore mediante la combinazione tra tannino-antociano e migliorare la qualità gustativa dei tannini del vino mediante la loro polimerizzazione. L'alto livello di oligomeri reattivi contenuti in Profil'Seed® Polymer migliora sia la resistenza del vino all'ossidazione, che le sue proprietà antiradicali liberi. Raccomandato durante la maturazione per vini molto tannici nei quali si desidera ridurre l'astringenza e stabilizzare il colore.

**Ricco in agenti attivi :** > 90% procianidine oligomere  
**Agenti attivi :** > 85 % eq. Oligomeri da vinacciolo (fase normale\*)  
 > 90% eq. catechine

- ❖ Migliora la struttura tannica e la parte gustativa
- ❖ Riduce tannini astringenti e rustici
- ❖ Elevate proprietà antiox
- ❖ Eccellente stabilizzatore del colore



## Composizione

60 % procianidoli da vinacciolo da uva bianca

Aspetto: Polvere granulata arancio  
 Solubilità: 100%

\* Nei nostri laboratori di ricerca, i nostri estratti sono sottoposti a screening molecolare e la frazione di tannino attivo è determinata e include tutte le forme oligomeriche attive che sono consumate dai composti del vino.

Umidità	< 10%
Ceneri	< 4%
Arsenico	< 3 ppm
Ferro	< 50 ppm
Metalli	
Piombo	< 5 ppm
Mercurio	< 1 ppm

- ❖ **Dosaggi raccomandati**: 10 - 30 g/hl durante la maturazione
- ❖ **Tipi di vino**: Rossi
- ❖ **Istruzioni d'uso**: Disciogliere il prodotto in una soluzione al 10% in una frazione di vino e poi unire al mezzo. Prevedere un rimontaggio o travaso per ottenere una buona omogeneizzazione.
- ❖ **Packaging**: Sacchetto di alluminio food grade
- ❖ **Peso netto**: 500 g
- ❖ **Conservazione**: Conservare a temperatura ambiente, lontano da fonti di luce e umidità
- ❖ **Scadenza**: Vedi la data indicata sulla confezione (3 anni dopo la produzione)

Adatto alla produzione di prodotti intesi per il consumo umano in base ai regolamenti in vigore per il settore vitivinicolo.  
 A norma del codex enologico internazionale e dell'Australian Food standards Code (standard 1.3.4)

by DEMPTOS