



VITANIL® OAK

Mit Wasser extrahiertes Eichentannin.



Zur Klärung und Stabilisierung von Weinen

Wahrung der Struktur und Harmonie der Weine

Schutz der Farbstoffe vor Oxidation



ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Hochwertiger Zusatz bei Eiweißschönungen von Weißweinen mit **GELISOL®**.
- Wird es bei einsetzender Gärung auf Rotwein gegeben, schützt es die Farbstoffe vor Oxidation.
- Préserve la structure et l'harmonie au vin.
- Limite les phénomènes de réduction lors de l'élevage.
- Pour la clarification et la stabilisation des vins.
- Pendant l'élevage, pour maintenir la rondeur, la structure et l'harmonie des vins.



LAGERUNG

Nicht angebrochene, original verschlossene Packungen lichtgeschützt an einem trockenen Ort aufbewahren, der frei von Gerüchen ist.
Angebrochene Packungen rasch aufbrauchen.

Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.



DOSAGE

Auf Lesegut: 5 bis 10 g/100 kg
Auf Wein: 5 bis 20 g/hL



GEBRAUCHSANWEISUNG

In einer Most- oder Weinmenge dispergieren, die dem 10-fachen seines Gewichts entspricht.
Zu dem zu behandelnden Gebinde geben.
Gut durchmischen.

Warnhinweise:

Für önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke.
Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.



VERPACKUNG



15 KG