



Wine

WHITE CITRUS

Caratteristiche Generali

White Citrus è un tannino estratto da albedo (o mesocarpo) di limone, la parte bianca e spugnosa appena sotto la buccia : è una fonte preziosa di numerose sostanze tra le quali bioflavonoidi e tannini.

Il processo di estrazione a temperatura controllata permette di mantenere inalterate tutte le proprietà di queste preziose sostanze, mantenendo inoltre tutte le caratteristiche sensoriali della materia prima di origine, apportando al vino un sentore netto e pulito di agrumato, utile per rinfrescare, perfezionare o correggere il profilo aromatico di vini fermi e spumantizzati, intervenendo con precisione anche in tipologie con una tendenza neutra come il prosecco, armonizzandosi senza stonature o eccessive prevalenze.

L'elevato potere protettivo ed antiossidante di White Citrus aiuta anche a mantenere nel tempo le ricercate note fresche che dona ai vini trattati, proteggendo il bouquet da alterazioni e ossidazioni.

Impiego e Modalità d'uso

Da 1 a 5 g/hl

Aggiungere 48 ore prima dell'imbottigliamento uniformando il prodotto alla massa.

Si consiglia di procedere a prove sperimentali in laboratorio; effettuare l'assaggio dopo 48 ore dall'aggiunta.

Confezione e Conservazione

Sacchetti richiudibili da 0,250 gr. Conservare in un luogo fresco ed asciutto richiudendo accuratamente la busta.

Rev.8/03.2019

