



### VINEXPERT®

DIVISIÓN ENOLOGÍA

### TF COLOR

#### DESCRIPCIÓN:

Es un producto creado para potenciar fermentaciones de mostos flacos, de poca estructura o con problemas de estabilidad.

Para lograr una mayor y mejor estructura tánica en vinos a los que es necesario equilibrar su matriz polifenólica y mejorar su ataque en boca.

#### APLICACIONES:

Está especialmente indicado para mejorar las características sensoriales de los vinos otorgándoles redondez, aumento de volumen y estructura en boca.

Los mostos tratados refuerzan su carácter aromático, volviéndose más frescos y frutados. Este producto fue desarrollado tras un exhaustivo estudio de las acciones individuales y en su conjunto de cada uno de sus componentes, con el objeto de ser utilizado en diferentes aplicaciones en la elaboración de vinos.

#### DOSIS:

En fermentación 10 a 40 g/hl.

Para mejorar características sensoriales 20 a 40 g/hl.

#### MODO DE USO:

Se dispersa rápidamente en vino, gracias a la baja viscosidad es fácil de filtrar el vino luego de su adhesión.

Tiempo de contacto recomendado un mes.

Se recomienda ensayo para cuantificación de dosis de uso en base al vino a tratar.

#### ENVASE:

Bolsas de 10 kg.

#### ALMACENAMIENTO:

Cuando es almacenado bajo las condiciones recomendadas de luz y humedad (<15°C), en el envase original el producto tiene una vida útil de 24 meses.

**VISITE NUESTRA WEB**  
[www.chirca.com](http://www.chirca.com)

#### CASA CENTRAL MENDOZA

**Dirección:** Av. de Acceso Este (Lateral Sur) 2497, (5519). Las Cañas.  
Guaymallén-Mendoza  
**Teléfonos:** 0261-431-7020/ 431-6962  
**Fax:** 0261-431-7078  
**Email:** mendoza@chirca.com

#### SUCURSAL SAN JUAN

**Dirección:** 9 de Julio 2202 (Oeste), piso 2 of. 12. San Juan.  
**Teléfono:** 0264-411 3241  
**Email:** sanjuan@chirca.com

#### SUCURSAL BUENOS AIRES

**Dirección:** Av. del Libertador 7766. Piso 8 Of. 05 - CABA - C.P: 1429  
**Teléfono:** (+54011) 4702 8446  
**Celular:** (+54911) 5161 9147  
**Email:** buenosaires@chirca.com