

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/10/12/DFD
Ultima Revisione	12/03/18/DFD/RB
Revisione N°002	
Htan® Tannini enologici	

BARRIQUE

Preparato a base di tannino ellagico da rovere in soluzione acquosa

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Barrique è composto da tannino ellagico estratto dal rovere e si presenta in forma liquida densa di colore marrone scuro, solubile direttamente nel vino. Grazie alla sua formulazione e alla facilità d'uso, è il prodotto ideale per migliorare la qualità del vino. Il prodotto barrique arricchisce la struttura dei vini, crea una percezione gustativa completa e bilanciata, apporta al vino volume e dolcezza, insieme a gradevoli note di tostato, vaniglia e spezie aromatiche.

APPLICAZIONI

Il prodotto Barrique è indicato per migliorare la qualità del vino, arricchendolo ed intensificandone la struttura, l'eleganza e l'aroma. Si consiglia l'aggiunta di Barrique in affinamento o nelle fasi che precedono l'imbottigliamento. Si raccomanda in ogni caso di far precedere l'aggiunta del tannino, di almeno una settimana, alle operazioni di imbottigliamento.

COMPOSIZIONE

Tannino ellagico di *Quercus petraea* e *Quercus alba* in soluzione acquosa.

MODALITA' DI UTILIZZO

Dissolvere il prodotto Barrique direttamente in una piccola quantità di vino. La sospensione così ottenuta può essere aggiunta al vino durante le operazioni di rimontaggio in vasca, in botte o in barrique. Evitare l'uso di oggetti metallici per sciogliere il prodotto.

DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata: 3 – 25 mL/hL

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, asciutto, ben ventilato, privo di cattivi odori, non a diretto contatto con il pavimento, lontano da fonti di calore e da esposizione ai raggi solari diretti. Mantenere il prodotto ad una temperatura compresa tra 5 – 20 °C. Dopo ogni utilizzo assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione. Si consiglia l'uso entro breve termine.

CODICE PRODOTTO

0101AH.00085 KG 1

NOTE

Per uso professionale ed enologico. Conforme al Reg. CE 606/2009 e sue modifiche successive; e al codice enologico internazionale OIV 2009. Il prodotto non presente OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.