

| | |
|--------------------------------|-----------------|
| Modello | Scheda tecnica |
| Data Creazione | 12/03/15/DFD |
| Ultima Revisione | 12/03/18/DFD/RB |
| Revisione N°002 | |
| Htan® Tannini enologici | |

CEYLON GREEN

Bilanciata miscela di Tannino di tè verde e di galla.

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Ceylon green è composto da un'equilibrata miscela di tannino estratto ad alcol dalle foglie di tè verde e di tannino di galla. Si presenta in forma di polvere di colore beige chiaro, solubile in acqua e vino, poco astringente. La composizione di Ceylon green è caratterizzata dalla presenza di polifenoli proantocianidinici a bassissimo peso molecolare e variamente esterificati con acido gallico. Grazie alla sinergia dei due tipi di tannini, il prodotto Ceylon green è da considerarsi come forte antiossidante, da utilizzare su tutti i tipi di vino (rosso, bianco e rosato).

La sua formulazione è stata selezionata appositamente per essere utilizzato fin dalle prime fasi dell'affinamento per apportare al vino interessanti caratteristiche organolettiche e svolgere un'importante azione antiradicalica, proteggendo le sostanze aromatiche e coloranti dalle ossidazioni, donando così al vino maggiore longevità.

APPLICAZIONI

Il prodotto Ceylon green viene consigliato per tutte le vinificazioni di vini rossi, rosati e bianchi per bloccare i radicali liberi e proteggere il vino dalle ossidazioni. Se aggiunto nelle prime fasi di fermentazione, riduce la necessità di aggiungere anidride solforosa. Il prodotto Ceylon green oltre ad avere un'azione antiradicalica, difende ed esalta l'intensità aromatica risultante da una maggiore concentrazione di aromi primari tipici. Il prodotto Ceylon green, se addizionato prima dell'imbottigliamento, assicura una maggiore conservabilità del vino, oltre ad esaltare i sentori fruttati e floreali dei vini.

COMPOSIZIONE

Tannino estratto da *Camellia sinensis* e tannino gallico estratto da *Quercus infectoria*.

DOSI DI IMPIEGO

- Vini bianchi 5 – 10 g/hL
- Vini rossi 10 – 20 g/hL

MODALITA' DI UTILIZZO

Sciogliere il tannino in una piccola quantità di vino, mescolando lentamente per permettere il completo dissolvimento. Si consiglia di utilizzare il prodotto Ceylon green fin dalle prime fasi o alla fine della fermentazione alcolica, così da svolgere immediatamente la sua spiccata attività antiradicalica e antiossidante.

Non utilizzare oggetti metallici nelle operazioni di scioglimento del tannino.

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 – 25 °C. Dopo ogni utilizzo assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione. Si consiglia l'uso entro breve termine.

CODICE PRODOTTO

0101AH.00048 KG 0.5

NOTE

Per uso professionale ed enologico. Conforme al Reg. CE 606/2009 e sue modifiche successive; e al codice enologico internazionale OIV 2011. Il prodotto non presente OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.