

| | |
|--------------------------------|-----------------|
| Modello | Scheda tecnica |
| Data Creazione | 29/10/12/DFD |
| Ultima Revisione | 29/01/18/DFD/RB |
| Revisione N°002 | |
| Htan® Tannini enologici | |

ELEGANCE

Tannino purissimo di rovere francese

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Elegance è un composto purissimo di tannino di rovere francese selezionato per la sua formulazione che garantisce l'affinamento di vini sia bianchi che rossi di elevato pregio. Si presenta sotto forma di polvere fine marrone scuro ed è estremamente solubile in vino e acqua.

L'uso del prodotto Elegance arricchisce la struttura del vino assicurando una maggiore dolcezza, rotondità ed eleganza. Sui vini crea una percezione gustativa completa, piena e perfettamente bilanciata apportando anche interessanti note sensoriali, senza stravolgere le caratteristiche originali del vitigno.

APPLICAZIONI

Il prodotto Elegance viene consigliato per migliorare la qualità dei vini. Si consiglia l'aggiunta del prodotto 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 purissimo di rovere francese estratto da *Quercus petraea*.

DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata: 5 – 30 g/hL

MODALITA' DI UTILIZZO

Sciogliere il tannino in una piccola quantità di vino, con gradualità e mescolando vigorosamente, al fine di evitare la formazione di grumi. Evitare l'uso di oggetti metallici per sciogliere il prodotto.

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.00049 KG 0.10

0101AH.00050 KG 0.50

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.