

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/10/12/DFD
Ultima Revisione	29/01/18/DFD/RB
Revisione N°003	
Htan® Tannini enologici	

GRAPE

Tannino di buccia e vinacciolo

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Grape è un composto purissimo di tannino di buccia e vinacciolo selezionato per la sua capacità di aumentare la struttura qualitativa del vino. Si presenta sotto forma di polvere fine rossastra, poco astringente e con elevato grado di solubilità in acqua e/o mosto. La sua formulazione garantisce la stabilizzazione del colore dei vini rossi, in quanto capace di legare gli antociani presenti nel mezzo. L'uso del prodotto Grape conferisce al vino anche una maggiore resistenza alle reazioni di ossidazione. Interviene anche nei fenomeni ossidativi indotti dalla laccasi, che si verificano nei mosti o nei vini provenienti da uve bottrizzate.

APPLICAZIONI

Il prodotto Grape viene consigliato per migliorare la qualità dei vini bianchi, rossi e rosati. L'uso del prodotto garantisce una stabilità maggiore e una qualità migliore del prodotto finito.

COMPOSIZIONE

Tannino di buccia e vinacciolo estratto da *Vitis vinifera*.

DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata:

- Macerazione per la produzione di vini rossi: 10 – 30 g/hL
- Vini rosati: 10 – 25 g/hL
- Vini bianchi: 10 – 15 g/hL

MODALITA' DI UTILIZZO

Si consiglia di utilizzare Grape sin dalle prime fasi della fermentazione alcolica o prima della svinatura dei vini rossi o a fine fermentazione nei bianchi, così da consentire una naturale evoluzione con il patrimonio polifenolico dei vini.

Predisperdere lentamente Grape in una piccola quantità di vino mescolando lentamente fino alla completa dissoluzione e totale scomparsa di eventuali piccoli grumi.

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.00076 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.