

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

INTENCE

Puro tannino di rovere francese

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Intence è un composto purissimo di tannino puro di rovere francese specifico per l'affinamento dei vini rossi "importanti". Grazie alla sua formulazione arricchisce la struttura dei vini, aumentando la percezione gustativa, completandola e arricchendola di sentori di frutta secca, spezie e liquirizia. L'uso del prodotto Intence assicura la formazione di vini delicati, completi e perfettamente bilanciati. Si presenta sotto forma di polvere sottile marrone chiaro/beige ed è altamente solubile in acqua e/o mosto. E' stato selezionato per essere utilizzato nel vino in tutte le fasi dell'affinamento. L'alta solubilità di Intence ne facilita l'utilizzo anche in pre-imbottigliamento. Il prodotto Intence intensifica le sensazioni gustative e di rotondità dei vini.

APPLICAZIONI

Il prodotto Intence viene consigliato durante l'affinamento per apportare note gustative di spezie e di frutta secca. Conferisce al vino una leggera sensazione di liquirizia, caramello e carruba; il gusto risulta dolce oltre a favorire la formazione di complessi stabili tra polisaccaridi e tannini, quindi contribuendo ad aumentare struttura e corposità.

COMPOSIZIONE

Tannino di rovere francese estratto da *Quercus petraea*.

DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata: 5 – 20 g/hL

MODALITA' DI UTILIZZO

Predisperdere lentamente Intence 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.

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.