

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/10/12/DFD
Ultima Revisione	09/03/18/DFD/RB
Revisione N°002	
Htan® Tannini enologici	

PRINCE

Tannino puro di rovere americano tostato

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Prince si presenta sotto forma di polvere di marrone chiaro, estremamente solubile in acqua e vino. E' composto da tannino purissimo estratto dal rovere americano, specifico per l'affinamento di vini pregiati. Il prodotto Prince apporta al vino eleganti note di boisé, oltre a migliorare la qualità sensoriale del vino in quanto apporta gli stessi tannini che vengono ceduti al vino durante l'affinamento in barriques o in botti di quercia aggiungendo inoltre volume, lunghezza e dolcezza. La natura tannica e le piacevoli note gustative fanno sì che Prince si adatti particolarmente bene all'utilizzo nelle fasi finali dell'affinamento dei vini.

APPLICAZIONI

Il prodotto Prince è indicato per l'affinamento di vini rossi di pregio. L'aggiunta del prodotto amplifica il volume e le note aromatiche del vino, compensando un'eventuale carenza strutturale.

COMPOSIZIONE

Tannino purissimo estratto da *Quercus alba* con tostatura alta.

DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata: 3 – 10 g/hL

MODALITA' DI UTILIZZO

Sciogliere il tannino in una piccola quantità di vino, con gradualità e mescolando lentamente, al fine di evitare la formazione di grumi e fino alla completa dissoluzione del prodotto. Evitare l'uso di oggetti metallici per sciogliere il prodotto. E' consigliabile aggiungere Prince al vino durante le fasi di affinamento o in correzione di pre-imbottigliamento, sempre prima della filtrazione finale.

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.00061 KG 0.10
0101AH.00062 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.