

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/10/12/DFD
Ultima Revisione	12/03/18/DFD/RB
Revisione N°004	
Htan® Tannini enologici	

QUE STAB

Tannino purissimo proantocianidinico

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Que stab è composto da un tannino specificatamente realizzato per la vinificazione in rosso. Grazie all'altissimo contenuto di tannini proantocianidinici, concorre alla stabilizzazione della materia colorante estratta e alla protezione del vino dalle ossidazioni. I tannini proantocianidinici contenuti nel prodotto Que stab e i gli antociani estratti dall'uva, formano pigmenti stabili, che non si ossidano né si decolorano grazie a dei particolari legami che si creano tra gli stessi, contribuendo alla longevità e alla stabilità del prodotto finito. In particolare, l'aggiunta al mosto e/o al vino di Que Stab risulta indispensabile nelle annate dove condizioni climatiche sfavorevoli non hanno garantito il corretto raggiungimento della maturità fenolica dell'uva.

APPLICAZIONI

Il prodotto Que stab viene consigliato per le vinificazioni di vini rossi, in particolare risulta di notevole aiuto l'aggiunta del prodotto a partire da metà macerazione in poi. Si consiglia un utilizzo durante le fasi di svinatura e di affinamento per contribuire alla formazione di complessi stabili con gli antociani oltre a migliorare la struttura dei vini.

COMPOSIZIONE

Tannino proantocianidinico estratto da *Quebrachia lorentzii* Griseb.

DOSI DI IMPIEGO

Vinificazione 10 - 40 g/hL
Svinatura 25 - 50 g/hL

MODALITA' DI UTILIZZO

Sciogliere il tannino in acqua tiepida (circa 30°C) in rapporto 1:10. Agitare lentamente per permettere il completo dissolvimento. L'aggiunta può essere fatta in uno o più interventi a partire dal primo rimontaggio, e comunque in funzione delle scelte dell'enologo.

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.00083 KG 1
0101AH.00084 KG 5

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.