

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

SUPRE'ME

Tannino purissimo di rovere francese

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Supre'me è composto da tannino purissimo di rovere francese, le cui caratteristiche lo rendono specifico per l'affinamento di vini di pregio, in cui si vogliono esaltare la struttura e l'eleganza. Supre'me si presenta sotto forma di una polvere di colore marrone scuro, facilmente solubile in acqua e nel vino. Grazie alle sue peculiari caratteristiche e all'alto grado di tostatura a cui è sottoposto, arricchisce la struttura dei vini, crea una percezione gustativa completa, dolce, piena e perfettamente bilanciata apportando anche interessanti note sensoriali.

APPLICAZIONI

Il prodotto Supre'me è indicato per migliorare la qualità del vino, arricchendolo ed intensificandone la struttura, l'eleganza e l'aroma. Si consiglia l'aggiunta di Supre'me 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 di rovere francese estratto da *Quercus alba* e *Quercus petraea*.

DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata: 5 – 20 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.00035 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.