

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	12/06/18/RB
Ultima Revisione	12/06/18/DFD/RB
Revisione N°000	
<b>Htan®</b> Tannini enologici	

## TanFruit Arom W<sub>hite</sub>

Tannino ellagico da rovere non tostato specifico per l'esaltazione delle note floreali nelle vinificazioni in bianco

### CARATTERISTICHE GENERALI

TanFruit Arom W è una formulazione bilanciata di tannini ellagici da rovere, estratti ad acqua esclusivamente da legno non tostato e da una posizione del tronco che consente di ottenere la massima estrazione di tannino ellagico ad alto potere antiradicalico.

TanFruit Arom W garantisce una concentrazione elevatissima di tannino capace di esaltare le caratteristiche aromatiche e floreali dei vini bianchi

### APPLICAZIONI

Il prodotto **TanFruit Arom W** è indicato per esaltare le caratteristiche floreali nella vinificazione di vini bianchi.

Si consiglia l'aggiunta della dose prescelta del prodotto in tre diverse fasi della vinificazione: 1/3 all'ammostatura, 1/3 in fermentazione e 1/3 alla svinatura.

Oppure da 5 a 10 g/hL in affinamento.

### COMPOSIZIONE

Tannino ellagico da rovere non tostato

### DOSI DI IMPIEGO

Si raccomanda l'uso del prodotto in tutte le fasi indicate.

Dosaggio consigliato da 3 a 10 g/hL in vinificazione.

- Ammostatura: da 1 a 3 g/hL
- Fermentazione: da 1 a 3 g/hL
- Svinatura: da 1 a 3 g/hL

Post-vinificazione e Affinamento:

- Affinamento: da 5 a 10 g/hL

### MODALITA' DI UTILIZZO

Sciogliere il tannino in una piccola quantità di vino, gradualmente, 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.00140 Busta da 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 presenta OGM né allergeni.

Non disperdere nell'ambiente.