

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	11/06/18/RB
Ultima Revisione	11/06/18/DFD/RB
Revisione N°000	
Htan® Tannini enologici	

TanFruit Arom R_{ed}

Tannino ellagico da rovere non tostato specifico per esaltare le note fruttate nelle vinificazioni in rosso

CARATTERISTICHE GENERALI

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

TanFruit Arom R garantisce una concentrazione elevatissima di tannino capace di esaltare le caratteristiche aromatiche e fruttate dei vini rossi bloccando la produzione di off-flavour e markers di processo che creano deviazioni olfattive.

I vini rossi prodotti con TanFruit Arom R risultano più aromatici, fruttati e netti.

APPLICAZIONI

Il prodotto **TanFruit Arom R** è indicato per esaltare le caratteristiche fruttate nelle vinificazioni di vini rossi.

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

COMPOSIZIONE

Tannino ellagico da rovere non tostato

DOSI DI IMPIEGO

Si raccomanda l'uso del prodotto in tutte le fasi indicate, per un totale da 9 a 15 g/hL per tutta la vinificazione.

- Durante l'ammostatura: da 3 a 5 g/hL
- Durante la fermentazione: da 3 a 5 g/hL
- Durante la svinatura: da 3 a 5 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.00139 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 contiene OGM né allergeni.

Non disperdere nell'ambiente.