

## SCHEDA TECNICA:

# **TANART B**

## **TANNINO PER VINI BIANCHI E ROSSI**

### **CARATTERISTICHE SPECIFICHE**

Nella normale vinificazione in bianco il mosto non va in contatto con buccia, vinaccioli o altri prodotti ricchi di tannino, quindi molto spesso si ottengono vini particolarmente poveri di struttura e corpo. Qualora un vino bianco non presenti una quantità sufficiente di tannino è buona regola effettuare un trattamento con TANART B per aumentarne la struttura e contribuire alla buona conservazione del prodotto (il tannino è un forte accettore di ossigeno). TANART B si presenta come una polvere beige chiaro con un giusto grado di astringenza.

### **UTILIZZO**

Viste le sue caratteristiche sopraelencate TANART B si è rivelato ideale per collaggi proteici e per rinforzare la struttura e corpo in tutti i vini bianchi. TANART B viene utilizzato con successo per eliminare i problemi di riduzione (H<sub>2</sub>S).

### **MODALITA' D'UTILIZZO**

Sciogliere il prodotto in acqua calda demineralizzata o in vino in rapporto 1 :10 ed aggiungerlo al vino in rimontaggio.

### **DOSI CONSIGLIATE**

5 - 15 g/hl a seconda dello scopo per cui viene utilizzato (chiarifica, correzione dello spessore, stabilizzazione del colore)

### **IMBALLI**

Sacchetti 1 kg

**PRODOTTO PER USO ENOLOGICO ED ALIMENTARE.  
CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO.  
TEME GLI ODORI, CONSERVARE IN LUOGO NEUTRO.**

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.