

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 (H₂S).

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.