

SCHEDA TECNICA:

ROYAL SUR TAN

TANNINO PER VINI BIANCHI E ROSSI

I tannini giocano un ruolo fondamentale nella moderna tecnica enologica grazie alle molteplici azioni prodotte nei vini trattati (antiossidante, stabilizzante, regolazione del potenziale redox, ecc.). Lo stato dell'arte ha raggiunto livelli e obiettivi davvero impensabili. ROYAL SUR TAN è il risultato di una particolare selezione di tannini ottenuti da matrici legnose di altissima qualità e sottoposti separatamente ad un processo innovativo di tostatura. ROYAL SUR TAN è una miscela di questi originali tannini ottimizzata in seguito a numerose prove e panel di degustazione. ROYAL SUR TAN contribuisce al miglioramento aromatico dei vini trattati esaltando le note "cremose" (cioccolato, crema pasticcera, cocco, ecc.). L'uso di ROYAL SUR TAN è consigliato nei percorsi di affinamento e nelle correzioni di finitura.

APPLICAZIONI

Consigliato per il trattamento di pregiati vini per l'ottenimento di:

- Incremento dell'ampiezza olfattiva
- Armonia, aumento del volume e della struttura
- Azione antiossidante e antiradicali
- Stabilizzante colloidale
- Eliminazione di note olfattive solforate

DOSI

Da 1g/hl nei vini bianchi e rossi adattando i dosaggi alle indicazioni dell'enologo

MODALITA' D'USO

Disperdere il prodotto in acqua o vino in rapporto 1:10 e omogeneizzare alla massa.

IMBALLO

Barattolo 250 gr.

**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.