

# MICROTANN

Tanino de roble

## CARACTERÍSTICAS

MICROTANN es un precioso tanino de roble en polvo que se disuelve fácilmente en agua y vino, con un gusto astringente-dulce. MICROTANN tiene una carga eléctrica superficial alta.

## APLICACIONES

MICROTANN es el producto ideal para proteger las uvas contra la peligrosa acción del oxígeno y de las enzimas oxidáticas además de integrar la estructura de los vinos.

MICROTANN con su gran efecto antiradicales, protege las sustancias aromáticas y colorantes, prolongando la longevidad del vino.

MICROTANN sirve para la formación de enlaces estables mediados por puentes de acetaldehído entre los antocianos y los taninos extraídos de la uva.

MICROTANN, usado en el molido o en el mosto, flocula las proteínas inestables reduciendo la sucesiva dosificación de desproteinizante en el vino.

MICROTANN actúa además como coloide protector de los taninos y favorece el equilibrio de las propiedades organolépticas de suavidad y redondez de los vinos.

Experiencias recientes han evidenciado una interesante interacción entre la adición de MICROTANN y la aplicación de la técnica de la microoxigenación.

## DOSIS Y MODALIDAD DE USO

Vinos tintos: 10-20 g/hl en el molido, 2-5 g/hl al descube svinatura.

Vinos blancos: 5-10 g/hl en la vinificación (en la pasta) para un efecto antioxidante-antioxidásico y de combinación con las proteínas.

Diluir el producto en agua o en vino en una proporción 1 : 10 y agregarlo homogéneamente a la masa.

NOTAS: se recomienda efectuar algunas pruebas de pequeña entidad para definir la dosis ideal y evitar efectos coloidales indeseados.

## COMPOSICIÓN

Tanino hidrolizable.

## PRESENTACIÓN

Paquete de 1kg

Este es un producto considerado no peligroso y por tanto no requiere fichas de seguridad.