

TANCHÊNE PLUS

Tanino para afinado

CARACTERÍSTICAS

TANCHÊNE PLUS es una mezcla de preciosos taninos de roble francés (*Quercus robur* y *Quercus petraea*) idénticos a los cuales los barriles o barricas de roble dan al vino.

TANCHÊNE PLUS armoniza y refuerza el bouquet del vino, redondea el gusto aumentando el volumen y la persistencia.

TANCHÊNE PLUS se presenta en polvo de color marrón claro, fácilmente soluble en agua o vino, de gusto dulce y poco astringente.

TANCHÊNE PLUS tiene una carga eléctrica superficial mediana.

APLICACIONES

TANCHÊNE PLUS se recomienda para todos los vinos nobles:

- ⇒ en la vinificación en la pasta o en el mosto por su eficaz acción antioxidante y antioxidásica
- ⇒ durante el afinado
- ⇒ en combinación con la microoxigenación
- ⇒ poco antes del embotellado

Notas: TANCHÊNE PLUS puede utilizarse también

DOSIS Y MODALIDAD DE USO

2 - 5 g/hl en la vinificación

1 - 3 g/hl en los vinos blancos

3 - 10 g/hL en los vinos tintos

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

NOTAS: para definir la dosis ideal y evitar efectos coloidales indeseados, se recomienda efectuar pruebas preliminares de laboratorio.

COMPOSICIÓN

Mezcla de taninos de tipo hidrolizable.

PRESENTACIÓN

Paquete 1 kg, Saco 10 kg

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