

# TANNALLIER DIST

Tanino para afinado

## CARACTERÍSTICAS

TANNALLIER DIST es una mezcla especial de preciosos taninos de roble, en polvo, de color gamuza, fácilmente soluble en agua y en vino; TANNALLIER DIST tiene un gusto astringente-dulce. El grado de tostado al que se ha sometido la madera antes de la extracción, permite desarrollar altas cantidades de polisacáridos y aldehídos cíclicos derivados directamente de la madera y en condiciones de dar al vino o al destilado características de aromaticidad y "dulzura" tánica típicas de los productos conservados en madera nueva.

## APLICACIONES

TANNALLIER DIST es un elagitanino altamente apreciado, estudiado específicamente para la aplicación en el brandy y en los destilados, destinados al añejamiento, ya que aporta apreciables mejoramientos tanto desde el punto de vista estructural como en cuanto al aroma y al color. Las características de particular elegancia aromática hacen de TANNALLIER DIST el tanino ideal para la preparación del "liqueur d'expédition" en la fase de dosificación de los vinos espumosos preparados con método clásico. Se han obtenido resultados extremadamente interesantes al dosificar **TANNALLIER DIST** en los vinos, tintos y blancos, como acabado antes del embotellado.

## DOSIS Y MODALIDAD DE USO

0,5-5 g/hl en el vino en el momento de la preparación antes del embotellado  
0,5-1 gr/grado/hl en los destilados

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

Tanino de roble

## PRESENTACIÓN

Paquete de 0,500 kg

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