

TANNALLIER ÉLÉGANCE

Tanino para afinado

CARACTERÍSTICAS

TANNALLIER ÉLÉGANCE es una mezcla especial de taninos de roble, en polvo, de color gamuza, fácilmente soluble en agua y en vino, con un gusto dulce pero equilibrado. 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 características de aromaticidad y "dulzura" tánica típicas de los productos conservados en madera nueva.

APLICACIONES

TANNALLIER ÉLÉGANCE es un elagitanino, de roble de altísimo valor, estudiado específicamente para la elaboración de los grandes vinos destinados al añejamiento, a los cuales aporta apreciables mejoramientos tanto desde el punto de vista estructural como en cuanto al aroma. Las características de particular intensidad y elegancia aromática hacen de TANNALLIER ÉLÉGANCE el tanino ideal también para la preparación del "liquer d'expédition" en fase de dosificación de los vinos espumosos preparados con método clásico, y como finalización antes del embotellado de grandes vinos blancos y tintos.

En los vinos blancos favorece el equilibrio, manteniendo totalmente inalterado el bouquet.

DOSIS Y MODALIDAD DE USO

0,5-5 g/hl al momento de la preparación antes del embotellado.

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 1 kg

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