

TANNALLIER

Tanino de gran elegancia, ideal para el afinado

CARACTERÍSTICAS

Es un tanino enológico obtenido de la preciosa madera "Merrain" de roble francés. TANNALLIER se presenta en polvo, de color gamuza, soluble en agua y vino, con un gusto astringente-dulce. El producto contiene además polisacáridos y aldehídos cíclicos que dan al vino las propiedades organolépticas características de los vinos afinados en barriles de madera.

TANNALLIER tiene una carga eléctrica superficial medio-alta.

APLICACIONES

TANNALLIER proviene de una minuciosa selección de la mejor madera de roble francés, el famoso "Merrain", caracterizado por un grado mediano de tostado. TANNALLIER es ideal para todas las fases de afinado de los vinos tintos hasta la preparación del vino para el embotellado, como "finissage" final. Usado durante el afinado, desde las primeras fases tras la salida del lagar, permite alcanzar el equilibrio de la óxido-reducción, protege el color contra la oxidación, bloquea la acción de los radicales libres y corrige situaciones de carencia de estructura y de excesiva debilidad. En la fase final de preparación para el embotellado, TANNALLIER permite dar al vino la apertura y el acabado de la gama aromática deseados y corregir posibles carencias de volumen y cuerpo.

DOSIS Y MODALIDAD DE USO

10-30 gr/hl a la salida del lagar (svinatura) para equilibrar la estructura tánica.

10-20 g/hl en la fase de embotellado como prevención contra la oxidación.

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.