

# TANPLENUM

Producto especial para el afinado

## CARACTERÍSTICAS

TANPLENUM es el resultado de un reciente trabajo de investigación y experimentación con preciados taninos de roble (*Quercus robur* y *Quercus petraia*) francés, con preciados taninos de uva y polisacáridos de uva. TANPLENUM es un coadyuvante muy eficaz para mejorar la calidad sensorial del vino ya que aporta los mismos taninos que se transmiten al vino durante el afinado en barricas o en barriles de roble, agregando además volumen, duración y fineza. TANPLENUM es un polvo de color marrón claro, fácilmente soluble en agua o vino, con gusto dulce y poco astringente. TANPLENUM tiene una carga eléctrica superficial mediana.

## APLICACIONES

TANPLENUM se recomienda para todos los vinos de categoría destinados al embotellado, donde:

- ⇒ armoniza y refuerza el bouquet
- ⇒ refuerza y redondea el gusto
- ⇒ aumenta el volumen y la persistencia gustativa

## DOSIS Y MODALIDAD DE USO

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

## COMPOSICIÓN

Mezcla de taninos de tipo hidrolizable, taninos de uva y polisacáridos de uva.

## PRESENTACIÓN

Paquete de 1 kg, Saco de 10 kg

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