

TANROUGE

Tanino granulado para la elaboración de los vinos tintos

CARACTERÍSTICAS

TANROUGE es un tanino que proviene principalmente de maderas exóticas, con estructura analítica similar a la de los taninos que se encuentran naturalmente en la uva.

TANROUGE se presenta en forma granulada, de color rojo-marrón oscuro, con gusto poco astringente y libre de retrogusto amargo; TANROUGE se disuelve fácilmente en agua o vino. TANROUGE tiene una carga eléctrica superficial alta.

APLICACIONES

TANROUGE es ideal para la estabilización del color de los vinos tintos desde el pisado hasta el afinado. TANROUGE refuerza la estructura y contribuye a la correcta conservación del vino. Óptimo como coadyuvante para la clarificación proteica, gracias a su elevada carga eléctrica superficial.

DOSIS Y MODALIDAD DE USO

10 - 30 g/hl en el pisado o durante la maceración

10 - 15 g/hl en los vinos tintos para reforzar la estructura

5 - 10 g/hl en los vinos tintos como desproteinizante

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 pequeña entidad para definir la dosis ideal y evitar efectos coloidales indeseados.

COMPOSICIÓN

Mezcla de taninos de tipo condensado e hidrolizable.

PRESENTACIÓN

Paquete de 1 kg, Saco de 10 kg

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