

UVATANN VN

Tanino natural de uva granulado

CARACTERÍSTICAS

UVATANN VN se obtiene por extracción sin disolventes orgánicos de las semillas maduras de la uva y presenta un alto contenido de proantocianidinas. Los extractos se purifican sucesivamente y se concentran mediante procedimientos físicos que respetan todas las propiedades de estos polifenoles.

UVATANN VN tiene el grado justo de astringencia, se presenta en forma granulada, se disuelve fácilmente en agua o vino.

UVATANN VN tiene una carga eléctrica superficial baja.

APLICACIONES

Las ventajas de UVATANN VN son:

- Es ideal para la clarificación de los vinos tintos y rosados. Aumenta además la estabilidad proteica de los vinos blancos.
- Estabiliza el color de los vinos tintos gracias a la reactividad con los antocianos en las condiciones en las cuales se favorece la reacción.
- Refuerza la estructura.
- Combinado con la gestión regulada del O₂ (macro y microoxigenación) contribuye a la estabilización del color.

DOSIS Y MODALIDAD DE USO

1- 20 g/hl según la estructura del vino que se ha de tratar

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.

PRESENTACIÓN

Paquete: 0,150 kg y 1 kg.

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

