

TANNFRUITY

Tannino per la Vinificazione in Rosso

CARATTERISTICHE

TANNFRUITY è un tannino condensato, in finissima polvere color beige-marrone chiaro facilmente solubile in acqua o vino. E' un tannino di nuova concezione, ricco in precursori aromatici, che in abbinamento a specifici ceppi di lievito, apporta al vino aromi di frutta rossa (ciliegia, prugna, fragola).

Consigliato in abbinamento con il lievito MYCOFERM CAB90, la cui attività enzimatica è in grado di esaltare i precursori aromatici presenti in TANNFRUITY.

APPLICAZIONI

TANNFRUITY è consigliato in macerazione ed all'inizio della fermentazione alcolica. I tannini condensati contenuti in TANNFRUITY consentono di migliorare la struttura polifenolica, proteggendo gli antociani e il colore dalle ossidazioni fin dalla pigiatura e dalle prime fasi di estrazione.

- ⇒ rinforza e arrotonda il gusto
- ⇒ aumenta il volume e la persistenza gustativa
- ⇒ armonizza il bouquet esaltando il fruttato

DOSI E MODALITA' D'USO

10-20 g/hl in vinificazione, frazionati al momento del riempimento del fermentino e dopo 48 ore.

Sciogliere il prodotto in acqua o vino in rapporto 1 : 10 ed aggiungerlo in modo omogeneo alla massa.

COMPOSIZIONE

Tannino condensato.

CONFEZIONI

Pacco 1kg

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.