

TANCHÊNE PLUS

Tannino da affinamento

CARATTERISTICHE

TANCHÊNE PLUS è una miscela di pregiati tannini di quercia francese (*Quercus robur* e *Quercus petraea*) identici a quelli ceduti al vino dalle botti o dalle barriques di quercia.

TANCHÊNE PLUS armonizza e rinforza il bouquet del vino, ne arrotonda il gusto aumentandone il volume e la persistenza.

TANCHÊNE PLUS si presenta come polvere di colore marrone chiaro, di facile solubilità in acqua o vino, di gusto dolce e poco astringente.

TANCHÊNE PLUS ha carica elettrica superficiale media.

APPLICAZIONI

TANCHÊNE PLUS è consigliato per tutti i vini di pregio :

- ⇒ in vinificazione sul pigiato o nel mosto per la sua efficace azione antiossidante ed antiossidasica
- ⇒ durante l'affinamento
- ⇒ in abbinamento alla Micro-ossigenazione
- ⇒ poco prima dell'imbottigliamento

Note: TANCHÊNE PLUS può essere utilizzato anche

DOSI E MODALITA' D'USO

2-5 g/hL in vinificazione

1 - 3 g/hL nei vini bianchi

3 - 10 g/hL nei vini rossi

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

NOTE: per definire il dosaggio ottimale ed evitare effetti colloidali indesiderati è consigliabile fare delle prove preliminari di laboratorio.

COMPOSIZIONE

Miscela di tannini di tipo idrolizzabile.

CONFEZIONI

Pacco 1kg, Sacco 10 kg

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