

TANNALLIER ÉLÉGANCE

Tannino da affinamento

CARATTERISTICHE

TANNALLIER ÉLÉGANCE è una speciale miscela di tannini di quercia, in polvere color camoscio, facilmente solubile in acqua e nel vino, di gusto dolce ma equilibrato. Il grado di tostatura cui è stato sottoposto il legno prima dell'estrazione consente di sviluppare elevate quantità di polisaccaridi ed aldeidi cicliche derivati direttamente dal legno e in grado di conferire al vino caratteristiche di aromaticità e "dolcezza" tannica tipiche dei prodotti conservati in legno nuovo.

APPLICAZIONI

TANNALLIER ÉLÉGANCE è un tannino ellagico, di quercia di altissimo pregio, appositamente studiato per l'elaborazione dei grandi vini destinati all'invecchiamento, nei quali apporta notevoli miglioramenti sia dal punto di vista strutturale che a livello di aroma. Le caratteristiche di particolare intensità ed eleganza aromatica fanno di TANNALLIER ÉLÉGANCE il tannino ideale anche per la preparazione del "liquer d'expédition" in fase di dosaggio dei vini spumanti preparati con metodo classico, e come finitura pre-imbottigliamento dei grandi vini bianchi e rossi.

Per i vini bianchi favorisce l'equilibrio, mantenendo inalterato tutto il bouquet.

DOSI E MODALITA' D'USO

0,5-5 g/hl al momento della preparazione prima dell'imbottigliamento.

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

Tannino di quercia.

CONFEZIONI

Pacco 1kg

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