

TANPLENUM

Specialità per l'affinamento

CARATTERISTICHE

TANPLENUM è il risultato di un recente lavoro di Ricerca e Sperimentazione con pregiati tannini di quercia (*Quercus robur* e *Quercus petraia*) francese, di pregiati Tannini d'uva e polisaccaridi d'uva. TANPLENUM è un coadiuvante molto efficace per migliorare la qualità sensoriale del vino in quanto apporta gli stessi tannini che vengono ceduti al vino durante l'affinamento in barriques o in botti di quercia aggiungendo inoltre volume, lunghezza e dolcezza. TANPLENUM è una polvere di colore marrone chiaro, facilmente solubile in acqua o vino, di gusto dolce e poco astringente. TANPLENUM ha carica elettrica superficiale media.

APPLICAZIONI

TANPLENUM è consigliato per tutti i vini di pregio destinati all'imbottigliamento dove:

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

DOSI E MODALITA' D'USO

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 si consiglia di effettuare alcune prove di laboratorio.

COMPOSIZIONE

Miscela di tannini di tipo idrolizzabile, tannini d'uva e polisaccaridi d'uva.

CONFEZIONI

Pacco 1kg, Sacco 10 kg

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