

TANROUGE

Tannino granulato per l'elaborazione dei Vini Rossi

CARATTERISTICHE

TANROUGE è un tannino proveniente principalmente da legni esotici, con struttura analitica simile a quella dei tannini contenuti naturalmente nell'uva.

TANROUGE è in forma granulata, di colore rosso-marrone scuro, di gusto poco astringente e privo di retrogusto amaro; TANROUGE si scioglie facilmente in acqua o vino. TANROUGE ha una carica elettrica superficiale elevata.

APPLICAZIONI

TANROUGE è ideale per la stabilizzazione del colore dei vini rossi dalla pigiatura all'affinamento. TANROUGE rinforza la struttura e contribuisce alla buona conservazione del vino. Ottimo come coadiuvante per chiarificazioni proteiche, grazie alla sua elevata carica elettrica superficiale.

DOSI E MODALITA' D'USO

10 - 30 g/hL sul pigiato e/o in macerazione

10 - 15 g/hL nei vini rossi per rinforzarne la struttura

5 - 10 g/hL nei vini rossi come deproteinizzante

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

NOTE: si consigliano alcune prove in piccolo per definire il dosaggio ottimale ed evitare effetti colloidali indesiderati.

COMPOSIZIONE

Miscela di tannini di tipo condensato e idrolizzabile.

CONFEZIONI

Pacco 1kg, Sacco 10 kg

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