

UVATANN VN

Tannino naturale d'uva granulato

CARATTERISTICHE

UVATANN VN si ottiene per estrazione senza solventi organici dai vinaccioli maturi dell'uva e presenta un alto tenore di proantocianidine. Gli estratti vengono in seguito purificati e concentrati tramite procedimenti fisici che rispettano tutte le proprietà di questi polifenoli.

UVATANN VN ha un giusto grado di astringenza, si presenta in forma granulata, si scioglie facilmente in acqua o vino.

UVATANN VN ha carica elettrica superficiale bassa.

APPLICAZIONI

I vantaggi di UVATANN VN sono:

- Ideale per la chiarifica dei vini rossi e rosati. Inoltre aumenta la stabilità proteica dei vini bianchi
- Stabilizza il colore dei vini rossi grazie alla reattività con gli antociani nelle condizioni in cui è favorita la reazione.
- Rinforza la struttura.
- In abbinamento alla gestione ragionata dell'O₂ (macro e microossigenazione) per la stabilizzazione del colore.

DOSI E MODALITA' D'USO

1- 20 g/hl a seconda della struttura del vino da trattare

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.

CONFEZIONI

Pacco: 0,150 Kg e 1 kg

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