

 SUAVITAN

Preparación de vinos varietales y voluminosos en el embotellado.

CARACTERÍSTICAS

La combinación de tanino de hollejo de uva con polisacáridos vegetales antes del embotellado ofrece una acción sinérgica de potenciación varietal, incremento de estructura y aumento de la sensación de volumen en boca. Los vinos se muestran redondos y equilibrados demostrando sus aptitudes en el tiempo.

APLICACIÓN Y DOSIS

Previo al embotellado:

- Aporte de taninos suaves, nada astringentes que confieren estructura y calidad sensorial al vino.
- Complejidad aromática y definición varietal.
- Incremento de volumen en boca y estabilidad de aromas en el tiempo.

Efecto deseado	Cuando aplicarlo	Dosis (g/hl)
Volumen y estructura en boca	Previo embotellado	Vinos tintos 10-60g/hl Rosados y blancos 2-30g/hl

Se recomienda realizar un ensayo previo de laboratorio para determinar la dosis óptima.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Potencia los caracteres varietales.
- Acentúa las sensaciones de cuerpo y volumen en boca.
- Equilibrio tánico, atenua aristas tánicas y tonos herbáceos.
- Excelente integración en el concierto del vino.

COMPOSICIÓN

Tanino condensado de hollejo de uva (*Vitis vinifera*) y goma arábiga de acacia *Seyal*.

MODO DE EMPLEO

1.- Preparar una solución al 10% disolviendo el tanino en vino y removiendo vigorosamente.

2.- Agregar al vino asegurando la homogenización.

PRECAUCIONES: En afinado se recomienda adicionar el producto, 1 ó 2 semanas antes del embotellado, sobre vino estabilizado y filtrar el vino antes del envasado. Realizar pruebas de laboratorio para ajustar dosis y evaluar su filtrabilidad.

ASPECTO FÍSICO

Polvo de color marrón claro.

PRESENTACIÓN

Envase de 1Kg.

PROPIEDADES FISCOQUÍMICAS EP 832 (REV.3)

Fenoles totales [%]	> 14
Humedad [%]	< 10
pH (1%)	3 - 5
Cenizas [%]	< 4

CONSERVACIÓN

Conservar en el embalaje de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 5 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934.