

**FINITAN**

Definizione di aroma e struttura

CARATTERISTICHE

Tannino da affinamento, delinea le caratteristiche aromatiche varietali e apporta struttura tannica senza note amare né astringenti. La sua capacità antiossidante garantisce un'eccellente evoluzione in bottiglia.

APPLICAZIONE E DOSE

Durante l'affinamento e prima dell'imbottigliamento:

- Apporta tannini morbidi, per niente astringenti, che conferiscono struttura e qualità sensoriali al vino.
- Conferisce complessità aromatica e definizione varietale.
- Garantisce una protezione antiossidante.

Effetto desiderato	Quando applicarlo	Dose (g/hl)
Struttura ed equilibrio gustativo	Affinamento di vini	Vini rossi 5-30g/hl
Intensità aromatica	Pre-imbottigliamento	

Si raccomanda di effettuare in precedenza una prova di laboratorio per determinare la dose ottimale.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

- Complessità aromatica: potenzia i caratteri varietali.
- Eccellente integrazione nell'armonia del vino.
- Equilibrio tannico: attenua spigolosità tanniche e tonalità erbacee.
- Accentua le sensazioni di corposità e volume in bocca.
- Protezione antiossidante.

COMPOSIZIONE

Tannino condensato di buccia d'uva (*Vitis vinifera*). Tannino di rovere francese tostato (*Quercus robur*, *Q. petraea*). Tostatura leggera.

MODALITÀ DI UTILIZZO

1. Preparare una soluzione al 10% sciogliendo il tannino nel vino e mescolando vigorosamente.
2. Aggiungere al vino garantendone l'omogeneizzazione.

PRECAUZIONI: Durante l'affinamento, 1 o 2 settimane prima dell'imbottigliamento, si raccomanda di aggiungere il prodotto al vino stabilizzato e filtrarlo prima di imbottigliare.

Effettuare delle prove in laboratorio per determinare le dosi ottimali e verificare la filtrabilità.

ASPETTO FISICO

Polvere di colore marrone.

PRESENTAZIONE

Confezione da 1Kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE EP 831 (REV.1)

Fenoli totali [%]	> 65
Umidità [%]	< 10
Ceneri [%]	< 4
Frazione insolubile [%]	< 2
As [mg/kg]	<3
Fe [mg/kg]	<50
Pb [mg/kg]	<5
Hg [mg/kg]	<1

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale in un luogo fresco e asciutto privo di odori.

Una volta aperto dovrà essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente entro 5 anni dal confezionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme al Codex Enologico Internazionale e al Regolamento (UE) 2019/934.