

SUAVITAN

Preparazione di vini varietali e voluminosi nell'imbottigliamento

CARATTERISTICHE

La combinazione di tannino di buccia d'uva con polisaccaridi vegetali prima dell'imbottigliamento offre un'azione sinergica di potenziamento varietale, incremento della struttura e aumento della sensazione di volume in bocca. I vini si presentano rotondi ed equilibrati dimostrando le loro qualità nel tempo.

APPLICAZIONE E DOSE

Prima dell'imbottigliamento:

- Apporto di tannini morbidi, per niente astringenti, che conferiscono struttura e qualità sensoriali al vino.
- Complessità aromatica e definizione varietale.
- Incremento di volume in bocca e stabilità di aromi nel tempo.

Effetto desiderato	Quando applicarlo	Dose g/hl)
Volumen y estructura en boca	Preimbottigliamento	Vini rossi 10-60g/hl Rosati e bianchi 2-30g/hl

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

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

- Potenzia i caratteri varietali.
- Accentua le sensazioni di corposità e volume in bocca.
- Equilibrato, attenua l'aspirigolosità e tonalità erbacee.
- Eccellente integrazione nell'armonia del vino.

COMPOSIZIONE

Tannino condensato di buccia d'uva (*Vitis vinifera*) e gomma arabica di acacia *Seyal*.

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 si raccomanda di aggiungere il prodotto 1 o 2 settimane prima dell'imbottigliamento, su vino stabilizzato e filtrare il vino prima del confezionamento. Realizzare test di laboratorio per individuare la dose ottimale e valutare la sua filtrabilità.

ASPETTO FISICO

Polvere di color marrone chiaro.

PRESENTAZIONE

Confezione da 1Kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE EP 832 (REV.3)

Fenoli totali [%]	> 14
Umidità [%]	< 10
pH (1%)	3- 5
Ceneri [%]	< 4

CONSERVAZIONE

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

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente: entro 5 anni a partire dal confezionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2019/934.