

## TAN REACTIVE

Tannino d'uva 100% vinacciolo

Stabilizzazione del colore e apporto di struttura

### CARATTERISTICHE

Tannino condensato derivato da vinaccioli ad elevata efficacia sulla stabilità del colore data la sua grande reattività e capacità di combinazione con antociani. **Aumenta il potenziale fenolico del vino apportando grande robustezza e struttura.** Eccellente in fermentazioni e svinature nonché in vini terminati.

### APPLICAZIONE E DOSE

En vinificazione:

- Combinazione iniziale con gli antociani liberati nella prima fase della macerazione (fase acquosa). Evita la caduta del colore e si ottiene una miglior evoluzione nel tempo. Elevato potere antiossidante.

Nella svinatura:

- Compensa la quantità di tannino condensato proveniente dall'uva favorendo una proporzione equilibrata di antocianine e tannini.

Durante l'affinamento e prima dell'imbottigliamento:

- Apporto di struttura e qualità sensoriale al vino. Stabilità in bottiglia. Elimina note di riduzione.

Effetto desiderato	Quando applicarlo	Dose (g/hl)
Miglioramento del potenziale fenolico	Vinificazione Svintura	Vini rossi 5-20g/hl
Invecchiamento in barrique	Fermentazione malolattica	
Stabilizzazione del colore	Stoccaggio Invecchiamento	
Struttura ed equilibrio in bocca	Affinamento di vini	Vini rossi 5-15g/hl
Eliminazione di note ridotte	Previo imbottigliamento	Rosati e bianchi 1-5g/hl

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

### QUALITÀ ORGANOLETTICHE

- Apporto di gran struttura e corposità del vino.
- Applicato durante la fermentazione e/o la svinatura garantisce la stabilità del colore e una miglior evoluzione nel tempo. Particolarmente interessante in varietà ossidative.
- Accentua le sensazioni di corposità e volume in bocca.
- Eccellente integrazione nell'armonia del vino.
- Capacità antiossidante.

### COMPOSIZIONE

Tannino condensato di vinaccioli (*Vitis vinifera*).

**RGSEAA: 31.00391/CR**

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

### MODALITA' 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 rossiccio.

### PRESENTAZIONE

Confezione da 0,5 kg.

### PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE

EP 829 (Rev.2)

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 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.