

TAN SUTIL

Tannino d'uva 100% buccia
Incremento di aroma e struttura

CARATTERISTICHE

Tannino condensato derivato da bucce d'uva che Tannino condensato di bucce d'uva (*Vitis vinifera*). evidenzia notevolmente l'aroma dei vini, esaltandone le caratteristiche varietali. Conferisce struttura tannica senza amaro né astringenza. Eccellente affinamento del vino prima dell'imbottigliamento.

APPLICAZIONE E DOSE

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 tannini morbidi che conferiscono struttura e qualità sensoriali al vino, senza note astringenti.

Effetto desiderato	Quando applicarlo	Dose (g/hl)
Miglioramento del potenziale fenolico	Svintura	Vini rossi 5-30g/hl
Invecchiamento in barrique	Fermentazione malolattica	
Stabilizzazione del colore	Stoccaggio D'annata	
Struttura ed equilibrio in bocca	Affinamento di vini	Vini rossi 5-30g/hl
Intensità aromatica	Previo imbottigliamento	Rosati e bianchi 2-10g/hl

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

COMPOSIZIONE

Tannino condensato di bucce d'uva (*Vitis vinifera*).

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

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

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 marrone.

PRESENTAZIONE

Confezione da 0,5 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE

EP 828 (Rev.1)

Fenoli totali [%]	> 75
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.

RGSEAA: 31.00391/CR

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

TAN SUTIL / REV.3 / DATA: 21/01/2020