



Definiția aromei și a texturii.

CARACTERISTICI

Tanin de limpezire, conturează caracteristicile aromatice ale soiului și conferă structură tanică, fără amăreală sau astringență. Puterea sa antioxidantă asigură o evoluție excelentă în sticlă.

APLICARE ȘI DOZE

În timpul limpezirii și înainte de îmbuteliere:

- Oferă taninuri suave, lipsite de astringență, care echilibrează structura și calitatea senzorială a vinului.
- Complexitate aromatică și definirea soiului.
- Protecție antioxidantă.

Efect dorit	Momentul aplicării	Doză (g/hl)
Structură și echilibru la gust	Limpezirea vinurilor	Vinuri roșii 5-30g/hl
Intensitate aromatică	Înainte de îmbuteliere	

Se recomandă realizarea în prealabil a unei probe de laborator pentru stabilirea dozei optime.

CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

- Complexitate aromatică: intensifică caracteristicile soiului.
- Excelentă integrare în vin.
- Echilibru tanic, rafinează aspectele tanice și aspectele erbacee.
- Accentuează senzațiile de corp și volum la gust.
- Protecție antioxidantă.

COMPOZIȚIE

Tanin condensat în piețele de struguri (*Vitis vinifera*). Tanin de stejar francez copt (*Quercus robur*, *Q. petraea*). Ușor copt.

MOD DE UTILIZARE

- 1.- Se pregătește o soluție cu o concentrație de 10% dizolvând taninul în vin și amestecând cu putere.
- 2.- Se adaugă în vin asigurând omogenizarea.

ASPECT

Pulbere de culoare maro.

PREZENTARE

Pachet de 1kg.

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE

Total fenoli [%]	> 65
Umiditate [%]	< 10
Cenușă [%]	< 4
Fracție insolubilă [%]	< 2
As [mg/kg]	<3
Fe [mg/kg]	<50
Pb [mg/kg]	<5
Hg [mg/kg]	<1

CONSERVARE

A se pastra in ambalajul original, la rece, fara umezeala si morisuri straine.

Odata deschis ambalajul se recomanda utilizarea cat mai repede posibil.

Consumă de preferință înainte de: 5 ani de la data ambalarii.

RGSEAA: 31.00391/CR

*Produs conform Codex-ului Oenologic Internațional și
Regulamentului CE 606/2009.*

FINITAN EP 831 / Rev.: 2 / Data: 22/08/2016