

## TAN REACTIVE

TANIN DE STRUGURI 100% PIELIȚĂ

Stabilizarea culorii și intensificarea structurii.

### CARACTERISTICI

Tanin condensat provenind din piețițe de struguri, cu efect semnificativ asupra stabilității culorii, datorită reactivității mari și capacității de combinare cu antocienii. **Intensifică potențialul fenolic al vinului, conferindu-i robustețe și structură intensă.** Excelent în procesele de fermentație și decantare, precum și la vinul finit.

### APLICARE ȘI DOZE

În timpul fermentației alcoolice:

- Combinare ideală cu antocienii eliberați în prima fază de macerare (faza apoasă). Împiedică scăderea intensității culorii, obținându-se o mai bună evoluție în timp. Capacitate antioxidantă ridicată.

În timpul decantării:

- Compensează cantitatea de tanin condensat provenind din struguri, favorizând o proporție echilibrată de antocieni și taninuri.

În timpul limpezirii și înainte de îmbuteliere:

- Conferă structură și calitate senzorială vinului. Stabilitate în sticlă. Elimină notele de reducere.

Efect dorit	Momentul aplicării	Doze (g/hl)
Îmbunătățirea potențialului fenolic	Fermentație Decantare	Vinuri roșii 5-20g/hl
Maturare în baric	Fermentație malolactică Depozitare	
Stabilizarea culorii	Maturare	
Structură și echilibru gustativ	Limpezirea vinurilor	Vinuri roșii 5-15g/hl Vinuri roze și albe
Eliminarea notelor reduse	Înainte de îmbuteliere	1-5g/hL

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

### CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

- Conferă vinului structură intensă și corp.
- Aplicat în timpul fermentației și /sau al decantării, garantează stabilitatea culorii și o mai bună evoluție în timp. Este recomandat pentru soiurile oxidative.
- Accentuează senzațiile de corp și volum gustativ.
- Excelentă integrare în ansamblul vinului.
- Capacitate antioxidantă.

## COMPOZIȚIE

Tanin condensat din pielețe de struguri (*Vitis vinifera*).

## MOD DE UTILIZARE

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

## ASPECT

Pulbere de culoare maro roșcat.

## 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.