

## TAN SUTIL

**TANIN DE STRUGURI 100% PIELIȚE.**  
Creșterea aromei și structurii.

### CARACTERISTICI

Tanin condensat provenind din pielițele de struguri care nuanțează spectaculos aroma vinurilor, marcând caracteristicile soiului. Conferă structură tanică lipsită de amăreală și astringență. Excelent la procesele de limpezire ale vinului înaintea îmbutelierii.

### APLICARE ȘI DOZE

În timpul decantării:

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

În timpul limpezirii și înaintea îmbutelierii:

- Crește nivelul de taninuri suave care conferă structură și calitate senzorială vinului, fără astringență.

Efect dorit	Momentul aplicării	Doze (g/hl)
Îmbunătățește potențialul fenolic	Decantare Fermentație malolactică Depozitare Maturare	Vinuri roșii 5-30g/hl
Maturare în baric		
Stabilizarea culorii		
Structură și echilibru gustativ	Limpezirea vinurilor Înaintea îmbutelierii	Vinuri roșii 5-30g/hl
Intensitate aromatică		Vinuri roze și albe 2-10g/hl

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, atenuează aspectele tanice și tonurile erbacee.
- Accentuează senzațiile de corp și volum gustativ.

### COMPOZIȚIE

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

## MOD DE UTILIZARE

---

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

## ASPECT

---

Pulbere de culoare maro.

## PREZENTARE

---

Pachet de 0,5 kg

## PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE

---

Total fenoli [%]	> 75
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.*

TAN SUTIL EP 828 - Rev.: 2 / Data: 22/08/2016