



EASYTAN® HARVEST SG

**PRODOTTO GRANULATO AD ALTA SOLUBILITÀ
A BASE DI TANNINO ELLAGICO, PER USO ENOLOGICO**



COMPOSIZIONE

Prodotto proveniente da una specifica selezione vegetale, idonea all'ottenimento di eleganti e reattivi tannini ellagici.



CARATTERISTICHE

EASYTAN® HARVEST SG deriva da una leggera estrazione da legni pregiati, che prevede l'utilizzo di sola acqua ed alcool: il particolare processo adottato, permette di ottenere tannini composti prevalentemente da frazioni polifenoliche nobili a carattere dolce. È dotato di una buona attività chiarificante.

Applicato sia su bianchi, sia su rosati e rossi, EASYTAN® HARVEST SG conferisce una maggiore resistenza nei confronti delle ossidazioni, contribuendo a mantenere nel tempo ampiezza e un corpo di maggiore spessore.

EASYTAN® HARVEST SG agevola in modo notevole la stabilizzazione del colore dei vini rossi.

Un particolare trattamento chiamato "istantaneizzazione" rende EASYTAN® HARVEST SG granulato, quindi prontamente solubile in acqua.



IMPIEGHI

EASYTAN® HARVEST SG trova impiego fin dalle prime fasi di pigiatura per la produzione di vini rossi; nella chiarifica, nell'assecondare la stabilizzazione proteica e nella prevenzione dalle ossidazioni nel caso dei vini bianchi.

Esso può essere utilizzato anche nelle fasi di assemblaggio e trattamento dei vini (es. chiarifiche, tagli ecc...). In questo caso è consigliabile utilizzare EASYTAN® HARVEST SG prima dell'ultima filtrazione brillantante.

Per l'impiego di EASYTAN® HARVEST SG attenersi alle norme di legge vigenti in materia.



EASYTAN® HARVEST SG

**PRODOTTO GRANULATO AD ALTA SOLUBILITÀ
A BASE DI TANNINO ELLAGICO, PER USO ENOLOGICO**



MODALITÀ D'USO

Sciogliere accuratamente la quantità necessaria di EASYTAN® HARVEST SG in 10 parti di acqua e quindi addizionare alla massa; non usare oggetti metallici ed acqua ricca in calcare.

Nel caso di un suo utilizzo poco prima dell'imbottigliamento si consiglia di effettuare dei test preliminari addizionando quantità variabili di tannino al fine di valutarne le interazioni organolettiche con il prodotto e la possibile reattività con le proteine del vino.



DOSI

Da 5 a 30 g/hL in pigiatura e nelle fasi successive per la produzione di vini rossi;
da 1 a 5 g/hL per la produzione di vini bianchi e rosati;
da 5 a 30 g/hL per i distillati.



CONFEZIONI

Sacchetti in poliacoppiato da 500 g e sacchi da 5 kg.



CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.



PERICOLOSITÀ

In base alla normativa europea vigente il prodotto è classificato: non pericoloso.