



PREMIUM® TOSTATO SG

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

COMPOSIZIONE



Prodotto granulato ottenuto da tannino di rovere francese, mediante processo esclusivo di estrazione con soluzione idroalcolica e successiva delicata essiccazione.

CARATTERISTICHE



PREMIUM® TOSTATO SG è ottenuto tramite un'estrazione lenta con acqua ed alcol dal duramen del legno di rovere già tostato; si estraggono così di preferenza le sostanze polifenoliche con caratteristiche organolettiche di minor aggressività e del tutto analoghe a quelle estratte nel corso dell'affinamento in botti di legno. La presenza di sostanze derivanti dall'idrolisi della lignina sulla materia prima selezionata, conferisce dolcezza sensoriale al tannino ottenuto in modo tale che una sua aggiunta non apporti alterazioni incoerenti al palato, ma nel contempo rappresenti un valido aiuto tecnologico.

Il trattamento di essiccazione naturale all'aria, permette di mantenere inalterate le caratteristiche del prodotto di partenza senza alterarne la finezza. Ottimo per la gestione redox nei vini spumanti.

PREMIUM® TOSTATO SG conferisce al prodotto maggior durata nel tempo e resistenza alle ossidazioni. PREMIUM® TOSTATO SG si distingue per la sua morbidezza anche agli alti dosaggi. I vini trattati manterranno così un corpo di maggior spessore ed una complessità aromatica notevolmente superiore.

Le caratteristiche qualitative sono garantite dai controlli analitici che devono soddisfare i parametri dettati dal Codex Œnologique International.

PREMIUM® TOSTATO SG subisce un particolare trattamento chiamato "istantaneizzazione" che lo rende prontamente solubile in acqua, rispettandone le eleganti qualità organolettiche.

IMPIEGHI



PREMIUM® TOSTATO SG trova impiego nel trattamento dei vini rossi, rosati, bianchi e dei distillati. Nel caso dei vini può essere utilizzato già nelle prime fasi di affinamento del prodotto, soprattutto se questo avviene impiegando botti di legno vecchie e non più in grado di cedere tannini; in tal modo si persegue anche una buona stabilizzazione del colore del vino.

PREMIUM® TOSTATO SG può essere anche utilizzato nelle fasi finali di assemblaggio e trattamento dei vini bianchi e rossi, in questo caso è consigliato l'utilizzo prima dell'ultima filtrazione brillantante e su vini proteicamente stabili.

In ogni caso si consigliano dei test preliminari di aggiunte di quantità variabili di tannino al fine di valutarne le possibili interazioni organolettiche con il prodotto.

Per l'impiego di PREMIUM® TOSTATO SG attenersi alle norme di legge vigenti in materia.



PREMIUM® TOSTATO SG

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



MODALITÀ D'USO

Sciogliere accuratamente la quantità necessaria di PREMIUM® TOSTATO SG in 10 parti di acqua (è facilmente solubile) e quindi aggiungere alla massa; non usare oggetti metallici ed acqua ricca in calcare. Se ne consiglia l'utilizzo qualche giorno prima del successivo trattamento di filtrazione: è sempre opportuno verificare la stabilità proteica del vino prima del trattamento, anche se PREMIUM® TOSTATO SG presenta una reattività piuttosto limitata nei confronti dei composti proteici.



DOSI

Da 1 a 15 g/hL per vini rossi;
da 1 a 5 g/hL per vini bianchi, rosati e spumanti;
da 5 a 40 g/hL per distillati.



CONFEZIONI

Sacchetti in poliaccoppiato da 500 g.



CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.



PERICOLOSITÀ

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