



TANNINO SPECIAL SG

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

COMPOSIZIONE



Particolare blend di tannini per uso enologico, estratti da materiali vegetali selezionati.

CARATTERISTICHE



TANNINO SPECIAL SG è un tannino estratto mediante processi tali da permettere la selezione delle frazioni polifenoliche più pregiate a discapito di quelle a carattere astringente. Un particolare trattamento di granulazione rende TANNINO SPECIAL SG prontamente solubile in acqua.

TANNINO SPECIAL SG conferisce al prodotto una maggiore durata della sua complessità aromatica ed il mantenimento di un corpo di maggior spessore. Inoltre contribuisce in maniera efficace alla stabilizzazione della frazione colorante e colloidale dei vini trattati.

IMPIEGHI



TANNINO SPECIAL SG trova impiego nel trattamento dei vini rossi, bianchi e dei distillati. L'utilizzo su mosti e vini giovani provenienti da uve bottrizzate, previene il processo ossidativo indotto dalla laccasi.

TANNINO SPECIAL SG funge da supporto e protezione per gli antociani estratti dalle bucce che, altrimenti, verrebbero in parte persi.

Ai vini trattati, conferisce maggior durata nel tempo e resistenza alle ossidazioni.

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

Utilizzato su mosti ha azione chiarificante.

Per l'impiego di TANNINO SPECIAL SG attenersi alle norme di legge vigenti in materia.



TANNINO SPECIAL SG

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



MODALITÀ D'USO

Sciogliere accuratamente la quantità necessaria di TANNINO SPECIAL SG in dieci parti di vino o di acqua calda e quindi addizionare alla massa; non usare oggetti metallici ed acqua ricca in calcare.

Nelle aggiunte al prodotto finito verificare la stabilità proteica del vino al fine di evitare precipitati tanno-proteici.



DOSI

Da 3 a 10 g/hL in pigiatura, su mosto o pigiato o alla svinatura su vino. Le quantità da impiegare variano in funzione della tipologia di uva e dei risultati desiderati;

da 1 a 3 g/hL per vini bianchi;

da 3 a 10 g/hL per vini rossi.



CONFEZIONI

Sacchetti da 500 g.



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.