IOC
Révélons votre différence

SCHEDA TECNICA

TANIN BOUQUET R36

TANNINI

Tannini da fermentazione di mosti rossi e rosati per l'espressione del fruttato a bacca rossa, con forte azione di stabilizzazione del colore.

COMPOSIZIONE

Miscela di tannini condensati estratti da legno di specie fruttifere a bacca rossa.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere di color marrone.

TANIN BOUQUET R36 è un preparato di tannini condensati estratti da legno di specie a bacca rossa.

Il particolare processo di estrazione e l'essiccamento a bassa temperatura adottati durante il processo produttivo di questo tannino, consentono di estrarre dal legno forme glicosidate di composti aromatici come i nor-isoprenoidi (β-ionone e β-damascenone), responsabili nel vino di sentori di frutta rossa.

Il vino che ne risulta quindi, presenta intensi aromi di ciliegia, fragola, marasca, mirtillo ecc. che integrano gli aromi varietali e quelli prodotti nel corso della fermentazione.

L'espressione aromatica è accentuata con l'utilizzo di alcuni ceppi di lievito come IOC R9008 (per mosti rossi) e IOC FRESH ROSÉ (per mosti rosati).

TANIN BOUQUET R36 inoltre, favorisce la stabilizzazione del colore e previene l'ossidazione degli aromi primari.

APPLICAZIONI

1) Vini rosati di cui si vuole potenziare la nota di frutta rossa e proteggere gli aromi primari.
2) Vini rossi giovani e di medio invecchiamento di cui si vuole potenziare la nota di frutta rossa e proteggere gli aromi primari.

Per poter beneficiare dell'effetto organolettico dei precursori aromatici apportati dal tannino, **TANIN BOUQUET R36** deve essere aggiunto durante la fermentazione alcolica.

DOSI D'IMPIEGO

Mosto rosato: 2-15 g/hL

Mosto rosso: 5-20 g/hL

Aggiungere **TANIN BOUQUET R36** entro 48 ore dall' inoculo del lievito.

ISTRUZIONI PER L'USO

Disperdere 1:10 in acqua o mosto e aggiungere alla massa in rimontaggio, meglio se con tubo Venturi.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da 1 kg

Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo asciutto, fresco e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra.

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Reg. (CE) N. 606/2009

Institut Œnologique de Champagne
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
www.ioc.eu.com

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle di cui disponiamo allo stato attuale delle nostre conoscenze. Non dispensano assolutamente gli utilizzatori dal prendere le opportune precauzioni e dallo svolgere proprie prove preliminari. La regolamentazione in vigore deve essere osservata scrupolosamente.

VERSION 13-10-2024