

TANIN TC

TANNINI

Tannino idrolizzabile (estratto dal castagno)

➤ **APPLICAZIONI ENOLOGICHE**

TANIN TC è un acido tannico idrolizzabile (estratto dal castagno) idoneo al collaggio dei vini in associazione con **CRISTALLINE** (colla di pesce) o con altre colle proteiche (gelatina di maiale o di pesce).

TANIN TC è estratto dal legno di castagno tramite dissoluzione in acqua.

Reagendo con la colla, **TANIN TC** forma un precipitato che, sedimentandosi, trascina con sé le particelle che intorbidiscono il vino, migliorandone così in modo netto la chiarezza ed affinandone anche la struttura polifenolica.

➤ **MODALITÀ D'IMPIEGO**

Sciogliere la polvere in una quantità d'acqua molto calda pari a 10 volte il suo peso. Incorporare la soluzione al vino con un rimontaggio.

ATTENZIONE

In ogni caso, l'apporto di **TANIN TC** dovrà essere effettuato prima dell'incorporazione della colla.

➤ **DOSI D'IMPIEGO**

Eseguire delle prove di laboratorio prima di ogni collaggio per stabilire il dosaggio ottimale.

A titolo indicativo, utilizzare :

- 7- 8 g/hL, in associazione con la colla.

Il travaso sarà effettuato dopo sedimentazione completa.

➤ **CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE**

- Sacchi da 25 kg.
- Conservare in ambiente asciutto, ben ventilato ed esente da odori, ad una temperatura compresa tra 5 e 25 °C. Una volta aperto, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente.