

Tan Flavour FF

TANNINO PROANTOCIANIDICO

Conforme al Codice Enologico Internazionale. Non deriva da organismi geneticamente modificati.
Non contiene allergeni.

Tannino granulare proantocianidinico derivante da legno di limone e acacia.

Grazie ad un esclusivo processo di produzione Tan FlavourFF mantiene inalterate le proprietà naturali della materia prima.

Tan FlavourFF è un prodotto di elevata purezza caratterizzato da un'alta attività antiossidante e dalla contemporanea presenza di precursori aromatici di fiori e frutti.

Per migliorare il profilo aromatico dei vini bianchi

Grazie alla sua alta attività antiossidante Tan FlavourFF protegge dalle ossidazioni sia la frazione colorante causa di imbrunimenti sia la frazione aromatica. Inoltre l'impiego di Tan FlavourFF nelle fasi precoci della vinificazione permette di apportare specifici precursori aromatici che concorrono all'aroma di fiori e frutti del vino.

Per migliorare il profilo aromatico dei vini rossi

Tan Flavour è un tannino proantocianidinico che grazie alla sua struttura chimica è in grado di stabilizzare in maniera diretta la frazione antocianica instabile. Inoltre grazie alla presenza di precursori aromatici, permette di apportare specifici precursori aromatici capaci di integrarsi perfettamente nel bouquet finale del vino.

Composizione

Tannino enologico.

Caratteristiche

Aspetto: Granulare.

Colore: Bruno.

Dosaggio

Vini bianchi: 4-10 g/hl, frazionati in due dosaggi su mosto e il secondo dopo 24 h dall'inizio della fermentazione.

Vini rossi: 10-15 g/hl in un'unica soluzione dopo 72 h dall'inizio della fermentazione alcolica.

Modalità d'impiego

Disperdere il prodotto in una aliquota di vino o di acqua demineralizzata e aggiungere alla massa durante un rimontaggio o un travaso.

Conservazione

Conservare in ambiente fresco ed asciutto. La confezione una volta aperta deve essere richiusa accuratamente e conservata in ambiente fresco ed asciutto.

Avvertenze

Per disperdere il prodotto si consiglia di impiegare acqua demineralizzata e di non utilizzare oggetti in ferro.

Confezioni

Cod. 115678 - pacchi da 0,5 kg