

VOLUTAN

TANNINI

Soluzione di tannini granulati conforme al Codex Oenologique International e pronta all'uso.

Tannini Enologici d'uva al 100%

Speciale vinificazione

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

Grazie ad un procedimento d'estrazione original, **VOLUTAN** è unico: è stabile, solubile al 100%, senza perdite per precipitazione.

VOLUTAN migliora la chiarifica, la stabilità del colore ed il potenziale fenolico (effetto strutturante).

Sui vini rossi, **VOLUTAN** stabilizza il colore e migliora il potenziale fenolica tanto in quantità quanto in qualità. Per un effetto strutturante.

Sui vini rosati, **VOLUTAN** elimina le proteine in eccesso (favorisce l'azione della bentonite). Sui rosati si constata ugualmente un mantenimento della tonalità ed una miglior resistenza all'ossidazione.

VOLUTAN è un prodotto naturale al 100% derivato unicamente da uve bianche, senza coloranti, senza solventi organici, senza restrizione all'esportazione e identico dal punto di vista analitico ai tannini già presenti nei mosti e nei vini.

MODALITÀ D'IMPIEGO

Vinificazione in rosso: a partire dal riempimento della vasca, secondo la qualità delle uve.

Vinificazione in rosato: durante la fermentazione alcolica.

Incorporare **VOLUTAN** direttamente nel mosto o nel vino. Omogeneizzare bene.

DOSI D'IMPIEGO

Vinificazione in rosso: da 15 a 40ml/hL

Vinificazione in rosato: da 10 a 20mL/ hL

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- 500mL, 1L, 5L, 1000L, 1 kg, 25kg
- Conservare in ambiente asciutto, ben ventilato ed esente da odori, ad una temperatura compresa tra 10 e 25 °C. Una volta aperto, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente.