

TANIN BOUQUET B45

TANNINI

Miscela di tannini enologici per l'incremento dell'aroma fruttato di mosti bianchi e rosati e per la protezione antiossidante.

↓ COMPOSIZIONE

Miscela di tannini enologici condensati e gallotannini.

↓ CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere di color marrone chiaro.

TANIN BOUQUET B45 è un tannino ottenuto con un particolare processo di estrazione ed essiccamento a bassa temperatura che consente di estrarre dal legno forme glicosidate di composti aromatici come nor-isoprenoidi (β -damascenone, ecc...) e terpeni (citronellolo, linalolo, ecc...) responsabili nel vino di sentori di frutta e fiori.

Il vino che ne risulta quindi, presenta intensi aromi di limone, pompelmo, mela, fiori bianchi 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 RÉVÉLATION THIOLS (per mosti bianchi) e IOC FRESH ROSÉ (per mosti rosati).

↓ APPLICAZIONI

1) Vini bianchi di cui si vuole potenziare le note agrumate.

2) Vini rosati di cui si vuole potenziare le note agrumate.

Per poter beneficiare dell'effetto organolettico dei precursori aromatici apportati dal tannino, **TANIN BOUQUET B45** deve essere aggiunto durante la fermentazione alcolica.

↓ DOSI D'IMPIEGO

Mosto rosato: 5-15 g/hL

Mosto bianco: 2-15 g/hL

Aggiungere **TANIN BOUQUET B45** 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