

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

Eeguire 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.