

TANIFASE ELEVAGE

TANNINI

Tannino idrolizzabile (estratto da quercia)

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

TANIFASE ELEVAGE è un tannino idrolizzabile estratto dal legno di rovere (*Quercus robur* e *petraea*).

TANIFASE ELEVAGE favorisce la conservazione, stabilizza il colore e il bouquet e migliora l'equilibrio generale dei vini.

MODALITÀ D'IMPIEGO

Su vini tranquilli:

Preparare una soluzione al 20% sciogliendo la polvere in acqua a 40 - 45°C, agitando vigorosamente. Lasciare raffreddare e aggiungere il tutto al vino agitando.

Il **TANIFASE ELEVAGE** è incorporato dopo la fermentazione malolattica e molte settimane prima della chiarifica precedente la messa in bottiglia.

Per realizzare il bouquet sono benefici uno o più travasi con leggera aerazione.

Filtrare dopo parecchi giorni.

DOSI D'IMPIEGO

Su vini rossi: da 5g a 15g/hL

NB: queste dosi d'impiego sono dati indicativi.

E' sempre consigliabile effettuare una prova preventiva in laboratorio

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- 1 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.