SCHEDA TECNICA

# 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'equilibro generale dei vini.

## MODALITÀ D'IMPIEGO

Su vini tranquili:

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** va incorporato dopo la fermentazione malolattica ma alcune settimane prima della chiarifica precedente la messa in bottiglia.

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

Filtrare dopo alcuni 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.

**Institut Œnologique de Champagne**
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

**Tél +33 (0)3 26 51 96 00**
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
***www.ioc.eu.com***

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle di cui disponiamo allo stato attuale delle nostre conoscenze. Non dispensano assolutamente gli utilizzatori dal prendere le opportune precauzioni e dallo svolgere proprie prove preliminari. La regolamentazione in vigore deve essere osservata scrupolosamente.

VERSION 13-01-2024