

TANIN CRISTALLIN™

TANINOS

Tanino hidrolizable

➤ APLICACIONES ENOLÓGICAS

TANIN CRISTALLIN™ aumenta el poder antioxidante del anhídrido sulfuroso y completo su efecto antiséptico. Dependiendo del momento en que se añada, ayuda a clarificar.

Gracias a su composición y a su fineza, no provoca ninguna astringencia en los vinos blancos.

Además, le confiere más estructura y una mejor aptitud para su evolución.

➤ MODO DE EMPLEO

Disolver **TANIN CRISTALLIN™** en 10 veces su peso, en agua muy caliente. Incorporar la solución obtenida al vino durante un remontado o utilizando de preferencia un venturi.

Incorporar al vino y homogeneizar según el mismo proceso.

➤ DOSIS DE EMPLEO

- 2 a 6 g/hL

NOTA : Estas dosis de empleo son aconsejadas a título indicativo.

Es preferible efectuar un ensayo previo en laboratorio.

➤ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Polvo : 1 kg y 12,5 kg
- Solución acuosa al 10% : 10 L

Almacenar en un lugar seco, bien ventilado y sin olores, a una temperatura comprendida entre 5 y 25°C. Una vez abierto, el producto debe utilizarse rápidamente.

Distribuido en exclusiva por Enotecnia en España.