

# TANIN TC

## TANINOS

### Tanino hidrolizable (extracto de castaño)

#### ↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

**TANIN TC** es un ácido tánico hidrolizable (extracto de castaño), adaptado a la clarificación de los vinos, en asociación con la CRISTALLINE (cola de pescado) o con otras colas proteicas (gelatina de cerdo o de pescado).

Se extrae **TANIN TC** de la madera de castaño por disolución en agua.

**TANIN TC** reacciona al contacto con la cola y forma un precipitado.

Durante su sedimentación, el precipitado arrastra las borras que enturbian el vino, y así se mejora notablemente la turbiedad. Igualmente, se afina la estructura polifenólica de los vinos.

#### ↓ MODO DE EMPLEO

Disolver el polvo en diez veces su peso, en agua muy caliente, e incorporarlo al vino realizando un remontado o un venturi.

##### ATENCIÓN:

En todos los casos, el añadido de **TANIN TC** habrá de efectuarse antes de la incorporación de la cola.

#### ↓ DOSIS DE EMPLEO

- Unos ensayos previos en laboratorio antes de cada clarificación permitirán determinar las dosis.
- A título indicativo : 7 a 8 g/hL de polvo en asociación con la cola

Se realizará un desborre después de una completa sedimentación.

#### ↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 100g, 1 kg, 5kg y 25 kg

Conservar en un lugar seco, bien ventilado, sin olores, a una temperatura entre 5 y 25°C.

La fecha óptima de utilización del **TANIN TC** en su envase de origen, está indicada en la etiqueta.

Distribuido en exclusiva por Enotecnia en España