

# SOLUTION TC

## TANINOS

**Tanino hidrolizable (extracto de castaño)**

### ↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

**SOLUTION 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 **SOLUTION TC** de la madera de castaño por disolución en agua.

**SOLUTION 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

Incorporar directamente al vino. Se logrará la homogeneización del mismo modo que con el **SOLUTION TC** en polvo.

#### ATENCIÓN:

En todos los casos, el añadido de **SOLUTION 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 :

- 4 a 6 cL/hL de solución a 15% en asociación con la cola

Se realizará un desborre después de una completa sedimentación.

### ↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En 1L , 5L y de 10L.

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

Nunca utilizar un envase abierto de un año para otro.

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