

TANIN SR TERROIR

TANINOS

Taninos condensados (ricos en taninos de uvas)

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

TANIN SR TERROIR es una mezcla de taninos reforzada en taninos catéquicos extractos de pepitas de uvas.

Durante la maceración de los vinos tintos, permite estabilizar el color gracias a su combinación con antocianas. Además refuerza el efecto antioxidante del SO₂.

En tintos terminados, agrega intensidad y estructura, y participa de la conservación del color, a lo largo de la evolución del vino.

↓ MODO DE EMPLEO

Se aconseja disolver **TANIN SR TERROIR** en agua caliente. Luego incorporarlo poco a poco durante un remontaje, para obtener una buena homogeneización en la masa.

↓ DOSIS DE EMPLEO

- Durante la vinificación : La agregación de este tanino se efectúa durante las dos operaciones de vinificación.
- Durante la maceración : Agregar 5 a 15 g de **TANIN SR TERROIR** por hl, al inicio de la fermentación alcohólica, durante un remontado sin aeración.
- Durante la vinificación : Agregar 5 a 15 g de **TANIN SR TERROIR** por hL durante un remontado, con aeración o deslastre.
- Durante la crianza: Esta agregación de **TANIN SR TERROIR** mejora la estructura de los vinos cansados por su conservación en cubas o en toneles. Se efectuará mediante una dosis de 5 a 30 g de **TANIN SR TERROIR** par hL de vino.

Se aconseja en el momento de este añadido, hacer una aeración (y un reajuste en sulfuroso si necesario).

↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En bolsas de 1 kg, 5 kg, 15kg, 25kg
- Conservar en un lugar seco, bien ventilado, sin olores, a una temperatura entre 5 y 25°C.
La fecha óptima de utilización del **TANIN SR TERROIR** en su envase de origen, está indicada en la etiqueta.

Distribuido en exclusiva por Enotecnia en España