

TANIFASE ELEVAGE

TANINOS

Tanino hidrolizable (roble)

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

TANIFASE ELEVAGE es un tanino hidrolizable extraído de la madera del roble (*Quercus robur* y *petraea*).

TANIFASE ELEVAGE favorece la conservación, estabiliza el color y el buqué, y mejora el equilibrio general de los vinos.

En vinos terminados, aporta intensidad y estructura.

En vinos blancos, a dosis bajas, otorga redondez al vino.

↓ MODO DE EMPLEO

Preparar una solución al 20% disolviendo el polvo en una agua a 40 o 45°C, agitando enérgicamente. Dejar enfriar y añadir al vino al mismo tiempo que se agita.

↓ DOSIS DE EMPLEO

- Sobre tintos : 5 g a 15 g/hL.

NOTA : Esta dosis es aconsejada a título indicativo.

Siempre es preferible efectuar un ensayo previo en laboratorio.

↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Bolsa de 1 kg.

Conservar en un lugar seco, exento de olores y bien ventilado, a una temperatura entre 5 y 20°C.

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

Distribuido en exclusiva por Enotecnia en España