

TANIN BOUQUET B45

TANNINS

Una mezcla de taninos enológicos para aumentar el aroma de la fruta en los mostos blancos y rosados y para la protección antioxidante.

COMPOSICIÓN

Mezcla de taninos condensados extraídos de la madera de cítricos y taninos gálico.

CARACTERÍSTICAS

Aspecto: polvo de color marrón claro

TANIN RAMO B45 es un tanino obtenido a través de una especial extracción y proceso de secado a bajas temperaturas que le permite extraer de forma glicosilada de madera con compuestos aromáticos tales como nor-isoprenoides (beta-damascenona, etc ...) y terpenos (citronelol, linalol, etc ...) responsables de notas de frutas y flores en vino.

Por tanto, el vino resultante tiene intensos aromas de limón, pomelo, manzana y flores blancas que complementan el varietal aromas y los producidos durante la fermentación.

La expresión aromática se acentúa con el uso de ciertas cepas de levadura como la IOC Revelation THIOL (para mostos blancos) y la IOC FRESH ROSE (para los mostos rosados).

APLICACIONES

1) Los vinos blancos en la que desea mejorar las notas cítricas.

2) Los vinos rosados en la que desea mejorar las notas cítricas.

Con el fin de beneficiarse del efecto organoléptico de los precursores aromáticos elaborados con el tanino, TANIN BOUQUET B45 debe ser añadido durante la fermentación alcohólica.

DOSIS

Mosto Rosado: 5-15 g/hL

Mosto Blanco : 2-15 g/hL

Añadir TANIN BOUQUET B45 dentro 48 horas de la inoculación de la levadura.

INSTRUCCIONES DE USO

Disolver 1:10 en agua o mosto y añadir a la masa que se está procesando, preferiblemente con un tubo de Venturi.

ENVASE Y CONSERVACIÓN

1 kg Bolsas

Paquete sin abrir: Conservar en un lugar fresco, seco y ventilado.

Paquete abierto: vuelva a cerrarla cuidadosamente y almacenar el producto como se describió anteriormente.