

TANIN BOUQUET R36

TANNINS

Taninos para la fermentación de los mostos tintos y rosados para un sabor afrutado baya roja, con un fuerte acción en la estabilización del color.



COMPOSICION

Una mezcla de taninos condensados extraídos de la madera de las especies de frutas de bayas rojas.



CARACTERÍSTICAS GENERALES

Apariencia: polvo marrón

TANIN BOUQUET R36 es una mezcla de taninos condensados extraídos de la madera de las especies de frutas de bayas rojas.

El proceso especial de extracción y secado a baja temperatura utilizada durante el proceso de producción de este tanino hace que sea posible extraer de la madera formas glicosiladas de compuestos aromáticos tales como nor-isoprenoides (beta-ionona y beta-damascenona), responsable de las notas de fruta roja en vino. Por tanto, el vino resultante tiene intensos aromas a cereza, fresa, cereza marasca, arándanos, etc, que complementan los aromas varietales y los producidos durante la fermentación. La expresión aromática se acentúa con el uso de ciertas cepas de levadura, tales como IOC R9008 (para los mostos de color rojo) y la IOC FRESH ROSE (para los mostos rosados).

TANIN BOUQUET R36 promueve la estabilización del color y evita la oxidación de los aromas primarios. Su forma granular facilita dispersión en agua y vino y previene la formación de polvo, que puede ser molesto para el trabajador viña.



APLICACIONES ENOLOGICAS

1) Vinos rosados en la que desea mejorar el aroma de frutos rojos y proteger los aromas primarios.

2) Joven y medio de edad los vinos tintos en la que desea mejorar el aroma de frutos rojos y proteger los aromas primarios.

Con el fin de beneficiarse del efecto organoléptico de los precursores aromáticos a partir del tanino, TANIN BOUQUET R36 debe ser añadido durante la fermentación alcohólica.



DOSIS

Mosto Rosado: 2-15 g/hL

Mosto Tinto: 5-20 g/hL

Añadir TANIN BOUQUET R36 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 esta procesando, preferiblemente con un tubo de Venturi.



ENVASES Y ALMACENAMIENTO

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. Product for oenological use, as provided for in: Regulation (EC) No 606/2009.