

# TANIN SR

## TANINOS

Taninos condensados (a base de quebracho)

### ➤ APLICACIONES ENOLÓGICAS

**TANIN SR** es un extracto de tanino catechico con un tenor de ácido tánico superior a 70 %.

Después de la maceración en vinos tintos, permite estabilizar el color.

En vinos terminados, aporta intensidad y estructura.

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

### ➤ MODO DE EMPLEO

**TANIN SR** es una formulación hidrodispersible, de fácil disolución. Disolver **TANIN SR** en agua caliente, luego incorporarlo poco a poco durante un remontado, para obtener una buena homogeneización en la masa.

Incorporar la solución acuosa al 10 % al vino, durante un remontado o utilizando un venturi.

Efectuar un mezclado cuidadoso después de esta operación.

### ➤ DOSIS DE EMPLEO

- Durante la maceración

Agregar durante los remontados sin aeración 15 a 30 g para 100 kg de vendimia.

Esta dosis debe ser fraccionada en 2 o 3 veces, para una fijación óptima del color.

- Durante la vinificación

Agregar 15 a 30 g/hL durante un remontado con aeración.

### ➤ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 1 kg, 5 kg y 15kg

No volver a utilizar un envase abierto de un año para otro.

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** en su envase de origen, está indicada en la etiqueta.

Distribuido en exclusiva por Enotecnia en España