

TANIN CAS

TANINOS

Tanino hidrolizable (roble)

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

El **TANIN CAS** es un tanino de roble producido a partir de una selección rigurosa de las mejores maderas del Limousin: una materia prima unánimemente reconocida por sus numerosas cualidades en materia de tonelería.

Por lo tanto, el **TANIN CAS** se adapta particularmente bien a los vinos de calidad.

El **TANIN CAS** favorece la conservación, estabiliza el color y el buqué, y mejora el equilibrio general de los vinos.

En el licor de expedición, el **TANIN CAS** contribuye a la apertura de ciertos vinos jóvenes.

↓ MODO DE EMPLEO

Disolver el **TANIN CAS** en 10 veces su peso, en agua caliente, y filtrar.

- En vinos tranquilos :

Incorporar después de la fermentación maloláctica y unas semanas antes de la clarificación o de la filtración que precede el embotellado.

Uno o varios desborres con ligera aeración, favorecen la expresión del buqué.

Incorporar el **TANIN CAS** directamente al vino durante un desborre o un remontado.

- En vinos espumantes :

Incorporar directamente en el licor de expedición.

Para establecer las dosis de empleo , se aconseja hacer un ensayo previo.

↓ DOSIS DE EMPLEO

- En vinos blancos : 4 a 10 g/hL.
- En tintos : 5 a 20 g/hL
- En vinos espumantes : 1 a 4 cL en el volumen de licor necesario para la dosificación de cien botellas.

NOTA : Estas dosis de empleo son aconsejadas a título indicativo.

Es preferible efectuar un ensayo previo en laboratorio.

↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En 1 kg, 25 kg

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

Distribuido en exclusiva por Enotecnia en España