

TANIN TC™

TANINOS

Tanino hidrolizable (extracto de castaño)

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

TANIN TC™ es un ácido tánico hidrolizable (extracto de castaño), adaptado a la clarificación de los vinos, en asociación con la **CRISTALLINE™** (cola de pescado) o con otras colas proteicas (gelatina de cerdo o de pescado).

Se extrae **TANIN TC™** de la madera de castaño por disolución en agua.

TANIN TC™ reacciona al contacto con la cola y forma un precipitado.

Durante su sedimentación, el precipitado arrastra las borras que enturbian el vino, y así se mejora notablemente la turbiedad. Igualmente, se afina la estructura polifenólica de los vinos.

↓ MODO DE EMPLEO

Disolver el polvo en diez veces su peso, en agua muy caliente, e incorporarlo al vino realizando un remontado o un venturi.

ATENCIÓN: En todos los casos, el añadido de **TANIN TC™** habrá de efectuarse antes de la incorporación de la cola.

↓ DOSIS DE EMPLEO

Unos ensayos previos en laboratorio antes de cada clarificación permitirán determinar las dosis.

A título indicativo :

- 7 a 8 g/hL de polvo en asociación con la cola

Se realizará un desborre después de una completa sedimentación.

↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 100g, 1 kg, 5kg y 25 kg

Almacenar en un lugar seco, bien ventilado y sin olores, a una temperatura comprendida entre 5 y 25°C.

Una vez abierto, el producto debe utilizarse rápidamente.

Distribuido en exclusiva por Enotecnia en España