

TAN'COR GRAND CRU®

Preparado a base de taninos proantocianídicos ricos en catequinas, taninos de uva y de taninos elágicos de roble, de disolución instantánea (proceso IDP), destinado a la crianza de los vinos tintos.
Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo según empleo reglamentado enológico.
 Conforme al Reglamento (CE) n°606/2009.

DESCRIPCIÓN Y APLICACIONES ENOLÓGICAS

Después de la fase fermentativa o durante la crianza, TAN'COR GRAND CRU® permite:

- Actuar sobre la estructura y la persistencia en boca de los vinos.
- Estabilizar de forma duradera el color (al combinarse con los antocianos libres restantes).
- Controlar los fenómenos de oxido-reducción.
- Preparar los vinos para una crianza en barrica.
- Preparar los vinos a la microoxigenación.
- Mejorar la clarificación.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto granulado
 Solubilidad en agua completa

Color marrón oscuro

ANÁLISIS QUÍMICOS

Fenoles totales > 65 %
 Humedad < 10 %
 Cenizas < 4 %
 Sustancias insolubles < 2%
 Arsénico < 3 ppm

Hierro < 50 ppm
 Plomo < 2 ppm
 Mercurio < 1 ppm
 Cadmio < 1 ppm

PROTOCOLO DE EMPLEO

DOSIS DE EMPLEO

Protección de los vinos y estabilización del color: 20 a 30 g/hL.

Estructura y aptitud para el envejecimiento: 5 a 30 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Durante el primer trasiego del vino, después de la FML o en cualquier momento de la crianza.

El proceso IDP permite espolvorear TAN'COR GRAND CRU® directamente sobre el vino en el depósito, durante un remontado de homogeneización.

Después de la adición de TAN'COR GRAND CRU® se recomienda proceder con los trasiegos normales hasta la clarificación o hasta la preparación para el embotellado.

Se recomienda adicionar TAN'COR GRAND CRU® al menos dos semanas antes del embotellado.

CONSERVACIÓN

- Almacenar el producto en un lugar seco, fresco y exento de olores extraños, en embalaje cerrado y precintado de origen.
- DLUO: 4 años
- Fecha de utilización envase abierto: 4 meses.

ENVASES

Bolsa de 1 kg - Caja de 10 kg.

