

# TANFRESH®

Preparación a base de taninos proantocianínicos y de taninos elágicos de roble de disolución instantánea para vinos blancos y rosados.

*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

- Refrescar los vinos antes del embotellado.
- Actuar sobre la estructura y el volumen en boca.
- Ayudar a la protección de los vinos frente a los fenómenos oxidativos.
- Mejora la clarificación.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto ..... granulado  
Solubilidad en agua ..... completa

Color..... marrón claro

## 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

- Mosto o vino blanco: 1 a 5 g/hL.
- Mosto o vino rosado: 2 a 6 g/hL.
- Mosto o vino base espumosos: 0,5 a 2 g/hL.

## MODO DE EMPLEO

El proceso IDP permite espolvorear directamente TANFRESH® en el vino en el depósito mediante un remontado de homogeneización.

Se recomienda añadir TANFRESH® al menos dos semanas antes del embotellado.

*Para vinos blancos y rosados estabilizados tartáricamente con CMC, la adición de taninos al final de la crianza puede afectar la estabilidad coloidal; se recomienda volver a hacer una prueba de estabilidad de la proteína sistemáticamente después de la adición.*

## 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.

## ENVASE

Bolsa de 250 g – caja de 10 kg.

