

TANSPARK®

Puesto en solución de taninos gálicos y de castaño para la elaboración de vinos efervescentes.

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

TANSPARK® permite:

- Preservar el potencial estructural y organoléptico de los vinos base durante la toma de espuma.
- Participar en combinación con **CLEANSPARK®**, a la obtención de un sedimento elástico, compacto, fácil de manipular que permite el mejor resultado en el proceso de removido de las botellas.
- No aporta estructura a los vinos.
- Preserva el potencial redox, mejorando el potencial de crianza de los vinos, frente a la oxidación.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto líquido

Color marrón oscuro

ANÁLISIS QUÍMICOS

Taninos > 65 %

Hierro < 80 ppm

Cenizas < 4 %

Plomo < 2 ppm

Sulfuroso 1 g/L

Mercurio < 1 ppm

Arsénico < 3 ppm

Cadmio < 1 ppm

PROTOCOLO DE EMPLEO

CONDICIONES ENOLÓGICAS

TANSPARK® se incorpora al vino base antes de la adición del clarificante **CLEANSPARK®**.

DOSIS DE EMPLEO

de 20 a 60 mL/hL del vino a tirar.

CONSERVACIÓN

- Conservar en envase de origen a temperatura moderada (5 a 22° C) en ambiente seco y sin olores.
- DLUO: 1 año en envase lleno y de origen, sin abrir, no expuesto a la luz directa y en ambiente sin olor. Consumir rápidamente una vez abierto.

ENVASES

Bidón de 1L y 5 L.

