

# 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 (UE) 2019/934.*

## ESPECIFICACIONES Y PROPIEDADES 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

Fenoles totales (%) ..... > 65	Hierro (ppm) ..... < 80
Cenizas (%) ..... < 4	Plomo (ppm) ..... < 2
Sulfuroso (g/L) ..... 1	Mercurio (ppm) ..... < 1
Arsénico (ppm) ..... < 3	Cadmio (ppm) ..... < 1

## PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

### CONDICIONES ENOLÓGICAS

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

### DOSIS DE EMPLEO

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

## RECOMENDACIÓN DE CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada (sin congelación) en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
- Fecha de utilización óptima: 1 año.
- No utilizar envases abiertos.

## ENVASE

Bidón de 1 L y 5 L.

