

TAN'COR®

Preparazione a base di tannini proantocianidinici e di tannini ellagici di quercia, a dissoluzione istantanea (processo IDP), formulata per i vini rossi in fase di affinamento.

Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato.

Conforme al Regolamento CE n° 606/2009.

SPECIFICITÀ ED APPLICAZIONI ENOLOGICHE

TAN'COR® combina le proprietà dei tannini ellagici e proantocianidinici, specificamente assemblati per il trattamento dei vini rossi in post-fermentazione od in affinamento per:

- Agire sulla struttura dei vini e prepararli all'affinamento.
- Proteggere i vini nei confronti dei fenomeni di ossidazione.
- Regolare i fenomeni ossido-riduttivi.
- Migliorare quei vini che presentano disequilibri nella tessitura tannica e/o deficit nella struttura.
- Favorire la chiarifica.

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto granulare
Solubilità in acqua completa

Colore marrone scuro

ANALISI TIPO

Tannini > 65 %
Umidità < 10 %
Ceneri < 4 %
Sostanze insolubili..... <2%
Arsenico < 3 ppm

Ferro < 50 ppm
Piombo < 2 ppm
Mercurio < 1 ppm
Cadmio < 1 ppm

PROTOCOLLO DI UTILIZZAZIONE

DOSI DI IMPIEGO

- Azione strutturante e miglioramento dell'attitudine all'affinamento: 5 - 30 g/hL.
- Protezione contro l'ossidazione: 10 - 30 g/hL.



LAFFORT

L'œnologie par nature

APPLICAZIONE

All'atto del primo travaso, dopo FML o nel corso dell'affinamento.

La produzione mediante procedimento IDP permette l'aggiunta diretta di TAN'COR® al vino, nel mastello, durante un rimontaggio di omogeneizzazione.

Dopo l'aggiunta di TAN'COR® si raccomanda di procedere con l'abituale sequenza dei travasi, fino al collaggio od alle operazioni di preparazione all'imbottigliamento.

Si raccomanda di aggiungere TAN'COR® almeno due settimane prima dell'imbottigliamento.

CONSERVAZIONE

- Conservare a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti privi di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di utilizzazione Ottimale): 4 anni.
- Confezione aperta ed accuratamente richiusa D.L.U. (Data Limite per l'Uso): 4 mesi.

CONFEZIONI DISPONIBILI

- Sacchetti da 1 kg - Cartone da 10 kg.
- Sacchetti da 5 kg - Cartone da 10 kg.



LAFFORT
l'œnologie par nature

