

TAN'COR GRAND CRU®

Preparazione a base di tannini proantocianidici d'uva ricchi in catechine, di tannini d'uva e di ellagitannini di quercia, a dissoluzione istantanea (processo IDP), specificamente formulati per l'affinamento dei vini rossi.

*Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato.
Conforme al Reg. (UE) 2019/934.*

SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Dopo la fermentazione o durante l'affinamento, TAN'COR GRAND CRU® consente di:

- Intervenire sulla struttura e sulla lunghezza al palato dei vini.
- Operare una stabilizzazione durevole il colore (combinando gli antociani liberi residui); di particolare efficacia quando abbinato alla microossigenazione.
- Regolare le dinamiche ossido-riduttive.
- Predisporre i vini all'affinamento in legno.
- Favorire la chiarifica.

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	granuli	Colore	marrone scuro
Solubilità in acqua	completa		

ANALISI CHIMICHE

Fenoli totali (%)	> 65	Arsenico (ppm)	< 3
Umidità (%)	< 10	Ferro (ppm)	< 50
Ceneri (%)	< 4	Piombo (ppm)	< 2
Sostanze insolubili (%)	< 2	Mercurio (ppm)	< 1
		Cadmio (ppm)	< 1

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

DOSI D'IMPIEGO

- Azione strutturante e miglioramento dell'attitudine all'affinamento: 5 - 30 g/hL.
- Protezione dei vini e stabilizzazione del colore: 20 - 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 GRAND CRU®** al vino, nel mastello, durante un rimontaggio di omogeneizzazione.

Dopo l'aggiunta di **TAN'COR GRAND CRU®** 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 GRAND CRU®** almeno due settimane prima dell'imbottigliamento.

INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 4 anni.

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 1 kg - Cartone de 10 kg.

