

TANFRESH®

Preparato a base di tannini proantocianidici ed ellagici di rovere. Formulato a dissoluzione istantanea (IDP process), per il trattamento dei vini bianchi e rosati

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

- Rinfrescarli in prossimità dell'imbottigliamento.
- Migliorarne la struttura al palato.
- Coadiuvare nella protezione nei confronti dei fenomeni ossidativi.
- Favorisce la chiarifica.

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto granuli
Solubilità in acqua completa

Colore marrone chiaro

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

DOSE D'IMPIEGO

- Mosti o vini bianchi: 1 - 5 g/hL.
- Mosti o vini rosati: 2 - 6 g/hL.
- Mosti o vini di base, in preparazione alla presa di spuma: 0,5 - 2 g/hL.

APPLICAZIONE

L'esclusiva granulazione (IDP process) permette di dissolvere direttamente TANFRESH® nei vini durante un rimontaggio di omogeneizzazione.

E' preferibile operare l'aggiunta di TANFRESH® prima della filtrazione; se ne consiglia l'utilizzo almeno due settimane prima della messa in bottiglia.

Nei vini bianchi e rosati trattati con CMC per la stabilizzazione tartarica l'addizione di tannini di affinamento in fase finale può interferire con la stabilità colloidale; si raccomanda dunque di ripetere sistematicamente il test di stabilità proteica dopo una eventuale aggiunta.

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

Busta da 250 g in cartone da 10 kg.

