# **TANSPARK®**

Tannini gallici e di castagno preparati in soluzione liquida pronta all'uso per l'elaborazione di vini spumanti. 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 PROPRIETA' ENOLOGICHE

#### TANSPARK® consente:

- · Di proteggere il potenziale strutturale ed organolettico delle basi nel corso della presa di spuma.
- In associazione a CLEANSPARK® di ottenere un deposito feccioso al tempo elastico e consistente, garanzia di un remuage impeccabile.
- Di pervenire ad una chiarifica leggera, senza indesiderati apporti di astringenza.
- Di preservare il potenziale redox, migliorando le potenzialità di affinamento sur lattes dei prodotti.

#### CARATTERISTICHE FISICHE

Aspettoliquido	Colore marrone scuro
----------------	----------------------

#### **ANALISI CHIMICHE**

Concentrazione in tannino (%)	Ceneri (%)< 5
Estratto secco (%) 5 (+/-0,5)	Arsenico (ppm) < 3
Anidride solforosa (g/L) 1	Ferro (ppm) < 80
Sulla componente tannica:	Piombo (ppm)< 0,5
	Mercurio (ppm)< 0,5
dispersione in mezzo liquido (%) > 65	Cadmio (ppm) < 5

#### PROTOCOLLO DI UTILIZZO

## **CONDIZIONI ENOLOGICHE**

Incorporare TANSPARK® al vino base prima del coadiuvante di remuage CLEANSPARK®.

## DOSI D'IMPIEGO

Da 20 - 60 mL/hL della massa in tiraggio.

Su richiesta del Cliente secondo la necessità di disporrre

del prodotto pronto in dispersione liquida: flacone da 1 L /

### INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- · Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, al riparo dal gelo, 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) del prodotto disperso in acqua: 1 anno.
- Non utilizzare se la confezione non è integra.



### CONFEZIONAMENTO

tanica da 5 L.