

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 Regolamento CE n° 606/2009.

SPECIFICITÀ E APPLICAZIONI 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

Aspetto liquido

Colore marrone scuro

ANALISI CHIMICA

Tannini > 65 %

Ferro < 80 ppm

Ceneri < 4 %

Piombo < 2 ppm

Anidride solforosa 1 g/L

Mercurio < 1 ppm

Arsenico < 3 ppm

Cadmio < 1 ppm

PROTOCOLLO DI UTILIZZAZIONE

CONDIZIONI ENOLOGICHE

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

DOSI D'IMPIEGO

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

CONSERVATION

- Conservare a temperatura moderata, preferibilmente tra 5 e 22 °C, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti privi di odori. Non esporre al gelo.
- D.L.U.O. (Data Limite di utilizzazione Ottimale): 1 anno. Una volta aperta la confezione utilizzare rapidamente.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Flacone da 1 L.

Tanica da 5 L.



LAFFORT

L'œnologie par nature