

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 PROPRIETÀ ENOLOGICHE

TANSPARK® consente:

- Di proteggere il potenziale strutturale ed organolettico delle basi nel corso della presa di spuma.
- In associazione a **CLEANSARK®** 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 CHIMICHE

Fenoli totali (%) > 65	Ferro (ppm) < 80
Ceneri (%) < 4	Piombo (ppm) < 2
Anidride solforosa (g/L) 1	Mercurio (ppm) < 1
Arsenico (ppm) < 3	Cadmio (ppm) < 1

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

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

DOSI D'IMPIEGO

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

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): 1 anno.
- Non utilizzare se la confezione non è integra.

CONFEZIONAMENTO

Flacone da 1 L.
Tanica da 5 L.

