
TANIN OENOLOGIQUE

Tanino elágico de castaño. Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al reglamento (UE) n°2019/934.

Características Físicas

Aspecto.....	polvo fino
Color	marrón
Solubilidad en agua.....	total

Análisis Químicos

Riqueza	> 65 %	Arsénico.....	< 3 ppm
Humedad.....	< 10 %	Hierro.....	< 200 ppm
Cenizas.....	< 4 %	Plomo	< 2 ppm
Sustancias insolubles.....	< 2 %	Mercurio	< 1 ppm
		Cadmium.....	< 1 ppm

Empleo en Enología

Propiedades: tamizado de los vinos blancos y rosados con miras a optimizar el encolado

Dosis de empleo: 8 a 15 g/hL.

Preparación: disolver al 10 % en agua templada (35 a 40°C) antes del empleo. Utilizar un recipiente limpio e inerte.

Recomendación de conservación

Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores.

Fecha de consumo preferente (embalaje no abierto): 4 años.

Envases

Bolsa de 5 Kg.

