

Tannivin® Amalfi

Mix di tannini idrolizzabili
e condensati

Descrizione del prodotto

Impiegato principalmente su vini bianchi, ma anche su rossi durante fermentazione alcolica, macerazione e affinamento. Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio dell'operatore.

Scopo del trattamento

Incrementa la resistenza all'ossidazione, reagisce con l'ossigeno e esplica una azione protettiva della componente dei precursori aromatici. Contribuisce ad esaltare i componenti aromatici floreali di limone, incrementa la struttura del vino. Ha un'azione di ringiovanimento.

Dosaggio

La dose deve essere determinata e valutata dopo test di laboratorio in base alle caratteristiche varietali del vino e della tecnica di vinificazione.

Alla fine si consiglia un 'accurato test sensoriale in base alle nostre esperienze consigliamo:

Vini bianchi 1 - 15 g / 100 L

Vini rossi 1 - 10 g / 100 L

Reidratazione preparare una soluzione al 20 - 30 % sciogliendo il tannino in acqua ad una temperatura di 40 - 50 °C, agitare vigorosamente e lasciare la soluzione a raffreddare per 4 - 5 ore fino, quando è a temperatura ambiente aggiungere al vino e omogeneizzare.

Utilizzo

Si consiglia di impiegare materiale di acciaio o plastica per evitare il contatto del tannino con ruggine o ferro e la conseguente formazione di tannini in forma insolubile, nera con conseguente precipitazione. La formulazione granulare di Tannivin® Amalfi facilita la dispersione in acqua e vino e riduce la formazione di polveri irritanti per gli operatori.

Stoccaggio

Conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato. Richiudere ermeticamente le confezioni aperte e consumare entro breve tempo.