

Blue TANN ADAGIO

Selección de taninos elágicos asociados a polisacáridos de origen vegetal



CARACTERÍSTICAS

*Blue*TANN Adagio es una precisa selección de taninos elágicos obtenidos de una extracción de nobles maderas de Robles. Su uso permite de mejorar el equilibrio tanico de los vinos, permitiendo de aportar componentes organolépticos típicos de la evolución en madera.

Para garantizar la costancia de los resultados, estos taninos preciosos han sido combinados con polisacáridos de origen vegetal.

APLICACIONES

El proceso de selección y purificación ha permitido de obtener una unión con propiedades antagonistas frente al inicio de las fermentaciones malo-lácticas indeseadas, a través de una acción bacterio-estáticas hacia las bacterias.

*Blue*TANN Adagio combina un adecuado aporte de sensaciones olfativas con la exaltación de la redondez y plenitud en la boca y, además, se amplifica la persistencia de las notas aromáticas de los vinos.

*Blue*TANN Adagio puede ser usado en los vinos blancos que en los tintos y rosados, cuando se busca una importante estructura en los vinos.

DOSIS Y MODALIDAD DE EMPLEO

Vinos blancos: 4 g/hL

Vinos tintos y rosados: 4 g/hL

Por sus características, se recomienda el uso en las etapas finales antecedentes al embotellado.

Disolver el producto directamente en el vino y añadirlo homogéneamente a la masa

COMPOSICIÓN

Gama de taninos de roble en asociación mirada a polisacáridos de origen vegetal.

PRESENTACIÓN

Paquete de 1kg

