

# Blue TANN VIVACE

**Selección de Taninos condensados asociados a polisacáridos de origen vegetal**



## CARACTERÍSTICAS

*BlueTANN Vivace* es una especial selección de taninos condensados capaz de influir positivamente en las características aromáticas varietales de las uvas tintas, en particular es capaz de aportar notas típicas de frutas con huesos como, por ejemplo, de cereza y ciruela.

Los surtidos de taninos es el resultado de un particular proceso de selección y purificación que permanece constante gracias a la presencia en la mezcla de polisacáridos de origen vegetal seleccionados minuciosamente.

## APLICACIONES

*BlueTANN Vivace*, además de influir positivamente en el equilibrio organoléptico de los vinos, tiene en su cuenta también propiedades bacteriostáticas contras las bacterias malolácticas; sus actividades se completan con una acción antioxidante y estabilizante por el color.

*BlueTANN Vivace* es capaz de reducir las notas aromáticas vegetales y de aportar más redondez y suavidad en los vinos obtenidos de uvas tintas, también cuando no se ha podido alcanzar la completa maduración de los fenoles.

## DOSIS Y MODALIDAD DE EMPLEO

Vinos tintos y rosados: 5 g/hL

Por su características, se recomienda el uso después eventuales procesos de clarificación.

**Disolver el producto directamente en vino y añadirlo homogeneamente a la masa.**

NOTAS: el monitoreo frecuente de las concentraciones de ácido málico y láctico es indispensable para garantizar la eficiencia bacteriostática.

## COMPOSICIÓN

Mezcla de taninos hidrolizables y condensados, asociados con polisacáridos de origen vegetal.

## PRESENTACIÓN

Paquete de 1kg

