

Blue TANN Pro

Tanino en polvo para el control de la Fermentación Maloláctica

CARACTERÍSTICAS

Blue TANN Pro es una selección especial de tanino de agalla con más de 96% de ácido tánico, con color beige claro, fácilmente soluble en vino y con elevadas características bacteriostáticas también con dosis baja. Su uso permite el control de la fermentación maloláctica.

APLICACIONES

Tanino con elevadas propiedades bacteriostáticas específicas contra las bacterias responsables de la fermentación maloláctica, tiene propiedades antioxidantes y anti-oxidadas, con sabor neutro.

Blue TANN Pro es el resultado de una selección específica de taninos, estudiada para acrecer sus características bacteriostáticas.

Efectivo también con dosis bajas, permite el uso en mostos y vinos varietales y aromáticos.

Blue TANN Pro ha sido seleccionado por su posibilidad de control de las bacterias responsables de la fermentación maloláctica, evitando que se multipliquen y que ataquen el ácido málico.

El uso de *Blue* TANN Pro, para el control de la fermentación maloláctica, permite de mantener la frescura aromática de los vinos, aumentando sus longevidades.

Después del invierno, antes del aumento de las temperaturas, se recomienda su reuso para el control de las bacterias lácticas, cuando las condiciones se ponen más favorables (aumento de temperatura, bajamiento de SO₂ molecular, etc...).

DOSIS Y MODALIDAD DE EMPLEO

Vino Blanco: 2-2,5 g/hL

Vino Tinto y Rosado: 2-2,5 g/hL

Añadido para prolongar los tiempos de protección: 2-2,5 g/hL

Por sus características, se recomienda el uso después eventual adición de los clarificantes.

Disolver homogéneamente el producto directamente en el vino

NOTAS: se recomienda el control y el monitoreo constante de las concentraciones de ácido málico y láctico, para evaluar la efectividad bacteriostática en el tiempo.

COMPOSICIÓN

Mezcla de taninos gálicos. Ácido tánico más de 96%

ENVASES

Paquete de 1 kg y 250 g