

MICROTANN Granulato

Tanino de roble

CARACTERÍSTICAS

MICROTANN Granulato es un tanino fino de roble, fácilmente soluble en agua y vino, de sabor astringente-dulce. **MICROTANN Granulato** tiene una carga eléctrica superficial alta.

APLICACIONES

MICROTANN Granulato es el producto ideal para proteger las uvas contra la peligrosa acción del oxígeno y de las enzimas.

MICROTANN Granulato con su eficaz acción anti-radical, protege la sustancias aromáticas y colorantes, aumentando la longevidad del vino.

MICROTANN Granulato es útil a la formación de los enlaces estables con puentes de acetaldehído entre antocianos y taninos, extraídos de uvas.

MICROTANN Granulato, usado en el prensado o en el mosto, floclula las proteínas inestables, reduciendo luego el dosaje de clarificante en el vino.

En vino, **MICROTANN Granulato** se comporta como coloide protector de los taninos y favorece el equilibrio de las características organolépticas de suavidad y redondez, agregando estructura.

Es particularmente interesante en combinación al uso del micro-Oxigenador **VinoO₂**.

MODALIDAD DE EMPLEO

Vinos tintos: 10-20 g/hL en el prensado, 2-5 g/hL en el primer trasiego.

Vinos blancos. 5-10 g/hL en vinificación (en el prensado) para un efecto anti-oxidante, de anti-oxidasa y de combinación con las proteínas.

Disolver el producto en agua o vino en relación de 1:10 y añadirlo homogéneamente.

NOTAS: están recomendadas algunas pruebas en laboratorio para definir el correcto dosaje y evitar efectos coloidales endeseable.

COMPOSICIÓN

Tanino hidrolizable.

PRESENTACIÓN

Paquete de 1 kg