

TANNFRUITY

Tanino para la Vinificación en Tinto

CARACTERÍSTICAS

TANNFRUITY es un tanino condensado, en forma de polvo muy fino de color beige-marrón claro que se disuelve fácilmente en agua o en vino. Es un nuevo concepto de tanino, rico en precursores aromáticos que, combinado con específicas cepas de levadura, aporta al vino aromas a frutos rojos (cereza, ciruela, fresa).

Recomendado en combinación con la levadura **MYCOFERM IT CAB 90**, cuya actividad enzimática es capaz de acentuar los precursores aromáticos presentes en TANNFRUITY.

APLICACIONES

TANNFRUITY se recomienda en maceración y al inicio de la fermentación alcohólica. Los taninos condensados presentes en **TANNFRUITY** permiten de mejorar la estructura polifenólica, protegiendo los antocianos y el color frente a las oxidaciones ya desde el estrujado y desde las primeras fases de extracción.

- ⇒ Refuerza y dona redondez al gusto
- ⇒ aumenta el volumen y la persistencia gustativa
- ⇒ armoniza el bouquet acentuando el afrutado

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

10-20 g/hl en vinificación, fraccionados durante el llenado del fermentador y al cabo de 48 horas.

Disolver el producto en agua o vino en proporción 1 : 10 y adicionarlo de forma homogénea a la masa.

COMPOSICIÓN

Tanino condensado.

ENVASES

Paquete de 1kg

Este producto no está considerado peligroso por tanto no necesita ficha de seguridad.