

# TANROUGE

Tanino granulado para la elaboración de los vinos tintos

## CARACTERÍSTICAS

**TANROUGE** es un tanino que proviene principalmente de maderas exóticas, con estructura analítica similar a la de los taninos que se encuentran naturalmente en la uva.

**TANROUGE** se presenta en forma granulada, de color rojo-marrón oscuro, con gusto poco astringente y libre de retrogusto amargo; **TANROUGE** se disuelve fácilmente en agua o vino.

**TANROUGE** tiene una carga eléctrica superficial alta.

## APLICACIONES

**TANROUGE** es ideal para la estabilización del color de los vinos tintos desde el pisado hasta el afinado. **TANROUGE** refuerza la estructura y contribuye a la correcta conservación del vino. Óptimo como coadyuvante para la clarificación proteica, gracias a su elevada carga eléctrica superficial.

## DOSIS Y MODALIDAD DE EMPLEO

8 - 20 g/hL en el pisado o durante la maceración

10 - 15 g/hL en los vinos tintos para reforzar la estructura

5 - 10 g/hL en los vinos tintos como desproteinizante

***Diluir el producto en agua o en vino en proporción 1:10 y agregarlo homogéneamente a la masa.***

NOTAS: se recomienda efectuar algunas pruebas de pequeña entidad para definir la dosis ideal y evitar efectos coloidales indeseados.

## COMPOSICIÓN

Mezcla de taninos de tipo condensado e hidrolizable.

## PRESENTACIÓN

Paquete de 1 kg, Saco de 15 kg

**Este es un producto considerado no peligroso y por tanto no requiere fichas de seguridad**