

UVATANN BC

Tanino natural de uva granulado

CARACTERÍSTICAS

UVATANN BC se obtiene por extracción sin solventes orgánicos de los compuestos fenólicos de la piel de la uva blanca con el grado correcto de maduración. Los extractos se purifican sucesivamente y se concentran mediante procedimientos físicos que respetan todas las propiedades de estos polifenoles. **UVATANN BC** presenta el correcto grado de astringencia y agradables sensaciones organolépticas.

UVATANN BC se produce en forma granulada, fácilmente soluble.

UVATANN BC tiene una carga eléctrica superficial baja.

APLICACIONES

Debido a su origen, este producto presenta el mismo perfil polifenólico de los taninos del vino.

Las ventajas de **UVATANN BC** son:

- Refuerzo de la estructura de los vinos blancos y tintos sin dejar un marcado efecto astringente.
- Mayor complejidad aromática en los vinos tratados.
- Estabilización del color de los vinos tintos mediante la combinación con los antocianos asociados a la gestión regulada del O₂ (macro y micro-oxigenación).
- Mejoramiento del grado de afinado en madera, también en productos destilados

DOSIS Y MODALIDAD DE USO

Vinos Blancos: 3-8 g/hL, en función de la estructura del vino a tratar.

Vinos Tintos: 5-20 g/hL, en función de la estructura del vino a tratar.

Destilados: 0,5-1 g/hL/gradación/hL

Disolver el producto en agua, vino o en destilado en proporción 1:10 y añadirlo 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.

PRESENTACIÓN

Paquete: 0,150 kg y 1 kg.

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