

UVATANN NG

Mezcla de taninos proantocianidínicos

CARACTERÍSTICAS

UVATANN NG es un tanino que ennoblece la estructura del vino, aumentando la dimensión retro-gustativa y fortalece las protecciones naturales a las oxidaciones.

Utilizando **UVATANN NG** se obtiene vinos más equilibrado, con menos sensaciones amargas y menos notas vegetales. Con dosis más elevadas, aumenta el cuerpo y las imperfecciones se atenúan.

UVATANN NG ayuda la estabilización del color de los vinos tintos.

APLICACIONES

Las ventajas de **UVATANN NG** son:

- Estabiliza el color de los vinos tintos, gracias a su reactividad con los antocianos en las condiciones donde esta reacción está favorecida;
- Fortalece la estructura;
- Fortalece la protección de las oxidaciones;
- Ayuda a equilibrar el vino, reduciendo las notas amargas y vegetales.

DOSIS Y MODALIDAD DE EMPLEO

Vinos blancos: 3-8 g/hL, según la estructura del vino a tratar.

Vinos tintos: 5-20 g/hL, según la estructura del vino a tratar.

Disolver el producto en agua o vino, proporción 1:10, y añadir homogéneamente a la masa. Para optimizar el efecto **UVATANN NG**, se pueden usar pequeñas dosis divididas en diferentes adiciones durante todo el periodo de crianza.

NOTAS: se recomienda algunas pruebas de laboratorio para definir la dosis óptima y evitar efecto coloidales no deseados.

COMPOSICIÓN

Mezcla de taninos de tipo condensado.

PRESENTACIÓN

Paquete: 1 Kg

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