

UVATANN ST

Tanino natural de uva en polvo

CARACTERÍSTICAS

UVATANN ST es un tanino de uva, extraído según un atento procedimiento que permite de conservar las características químicas y organolépticas originales.

UVATANN ST es un tanino particularmente adaptado a proteger los vinos rosados y tintos contra las oxidaciones, desde las primeras etapas de vinificación y contribuye a una correcta crianza durante las diferentes etapas de producción.

Siendo muy reactivo con las proteínas, ayuda en la clarificación y en la estabilización de las mismas en los vinos blancos.

UVATANN ST tiene carga eléctrica superficial media.

Por su buena reactividad, **UVATANN ST** puede estabilizar el color de los vinos tintos. Además, aumenta la estructura del vino.

APLICACIONES

Las ventajas de **UVATANN ST** son:

- Ideal para la clarificación de los vinos tintos y rosados. Además, aumenta la estabilidad protéica de los vinos blancos.
- Estabiliza el color de los vinos tintos por su reactividad con los antocianos, en las condiciones en que la reacción está favorecida
- Refuerza la estructura
- En combinación con la gestión del oxígeno (Macro y Micro-oxigenación) por la estabilización del color.

MODALIDAD DE EMPLEO

Vinos Blancos: 3-8 g/hL según la estructura del vino.

Vinos Tintos: 5-20 g/hL según la estructura del vino.

Disolver el producto en agua o en vino en relación 1:10 y añadirlo, homogenizando a la masa total. Para optimizar el efecto de **UVATANN ST**, se puede dividir la dosis total y dosificarla durante todo el refinamiento.

NOTAS: se aconseja algunos ensayos en laboratorio para definir el dosaje óptimo y evitar efectos coloidales indeseables.

COMPOSICIÓN

Tanino condensado.

PRESENTACIÓN

Paquete de 1Kg

Este producto no es considerado peligroso por tanto no necesita hoja de datos de seguridad