

BlueTANN

Tanino en polvo para el control de la Fermentación Malo-Lactica



CARACTERÍSTICAS

BlueTANN es una especial mezcla de taninos en polvo de color maron claro, fácilmente soluble en agua o vino que, debido a sus marcadas propiedades bacteriostáticas, permite el control de la fermentación malo-lactica.

APLICACIONES

BlueTANN es un tanino con características bacteriostáticas específicas contra bacterias responsables de la fermentación malo-lactica; tiene actividades anti-oxidantes y anti-oxidasicas.

BlueTANN es el resultado de una selección específica de taninos con propiedades homogéneas, estudiado para acrecer las características bacteriostáticas.

BlueTANN ha sido seleccionado para permitir el control de las bacterias responsables de la Fermentación Malo-Lactica, evitando que se multipliquen y que ataquen el ácido málico.

La posibilidad de control de la fermentación malo-láctica con **BlueTANN** permite de mantener la frescura aromática de los vinos, aumentando sus LONGEVIDAD.

Después el verano, ante del aumento de las temperaturas, se recomienda su re-uso para el control de las bacterias lácticas, cuando la condiciones se ponen más favorables (aumento de temperatura, bajamiento de SO₂, etc..)

DOSIS Y MODALIDAD DE EMPLEO

Vinos blancos: 5 g/hL

Vinos tintos y rosados: 5 g/hL

Adición para prolongar los tiempos de protección: 5 g/hL

Por sus características, se recomienda su uso después eventual adición de cualquier clarificante.

Disolver homogéneamente el producto directamente en el vino.

NOTAS: se aconseja el control constante de las concentraciones de ácido málico y láctico, para evaluar la efectividad bacteriostática en el tiempo.

COMPOSICIÓN

Mezcla de taninos hidrolizable y condensados. Ácido tánico arriba de 80%

ENVASES

Saco de 10 kg

Paquete de 1kg

