

EVERTANN BLANCHE

**Tanino granulado
para la elaboración de los vinos blancos**

CARACTERÍSTICAS

EVERTANN BLANCHE es una mezcla especial de taninos granulados, de color beige claro, fácilmente soluble en agua o vino. Deja al gusto un correcto grado de astringencia.

EVERTANN BLANCHE tiene una carga eléctrica superficial baja.

APLICACIONES

EVERTANN BLANCHE es indicado para el tratamiento de las uvas, mostos y vinos blancos y rosados, donde refuerza la estructura y ejerce una acción antioxidante y antioxidásica.

Si un vino blanco no presenta una estructura suficiente, es conveniente efectuar un tratamiento con **EVERTANN BLANCHE** para aportar un cierto grado de complejidad y contribuir a su correcta conservación.

El uso sistemático de **EVERTANN BLANCHE**, durante trasiegos, preserva las características de los aromas de los vinos varietales.

DOSIS Y MODALIDAD DE USO

5 - 15 g/hL durante la clarificación o para la corrección de las características organolépticas.

Diluir el producto en agua o en vino en una 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 hidrolizable.

PRESENTACIÓN

Paquete 1 kg, Saco 12,5 kg

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