

# EVERTANN FRUITY

## Tanino para la Vinificación en Tinto

### CARACTERÍSTICAS

**EVERTANN FRUITY** es un tanino que interacciona positivamente con los precursores aromáticos de las uvas, exaltando las notas afrutadas, cereza y frutos rojos. Esta su propiedad es en gran parte debido a su capacidad de elevar el potencial redox, prevenir la formación de hidrogeno sulfurado, favorecer la formación de moléculas aromáticas. Estimula la maduración de los taninos, reduciendo la astringencia y es óptimo para proteger y estabilizar el color ya en las primeras fases de maceración.

### APLICACIONES

**EVERTANN FRUITY** se recomienda en maceración y al inicio de la fermentación alcohólica.

Los taninos condensados presentes en **EVERTANN FRUITY** permiten mejorar la estructura polifenólica, protegiendo los antocianos y el color frente a las oxidaciones ya desde el estrujado y desde las primeras fases de extracción.

- ⇒ Refuerza y dona redondez al gusto
- ⇒ aumenta el volumen y la persistencia gustativa
- ⇒ armoniza el bouquet acentuando el afrutado

### DOSIS Y MODO DE EMPLEO

10-20 g/hL en vinificación, fraccionados durante el llenado del fermentador y después 48 horas.

Disolver el producto en agua o vino en proporción 1:10 y adicionarlo de forma homogénea a la masa.

### ENVASES

Paquete de 1kg

**Este producto no está considerado peligroso por tanto no necesita ficha de seguridad.**