

EVERTANN ROUGE

Tanino granulado para la elaboración de los vinos tintos

CARACTERÍSTICAS

EVERTANN ROUGE es una mezcla de taninos condensados e hidrolizables que aprovechan de la elevada reactividad de los taninos elágicos y de la capacidad de adsorber y bloquear el oxígeno, propia de las proantocianidinas.

APLICACIONES

EVERTANN ROUGE se presenta en forma granulada y se desuelve fácilmente en agua o vino.

EVERTANN ROUGE es ideal para la estabilización del color de los vinos tintos desde el pisado hasta el afinado. **EVERTANN ROUGE** refuerza la estructura y contribuye a la correcta conservación del vino. Óptimo como coadyuvante para la clarificación proteica, gracias a su elevada carga eléctrica superficial.

Tiene una elevada actividad anti-oxidasa, es de fácil uso y rápido efecto y por lo tanto se recomienda el uso en el pisado y al descube, así que se puede evitar que el oxígeno dañe color y aromas varietales deseados. Preserva las notas tinta-púrpuras, atenua la astringencia de los taninos demasiado jóvenes y poco maduros.

DOSIS Y MODALIDAD DE EMPLEO

10 - 20 g/hL en el pisado y/o durante la maceración

10 - 25 g/hL en los vinos tintos para reforzar la estructura

5 - 10 g/hL en los vinos tintos como desproteinizante

Diluir el producto en agua o en vino en 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 condensado e hidrolizable.

PRESENTACIÓN

Paquete de 1 kg, Saco de 12,5 kg

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