

TANNALLIER

Tanino de gran elegancia, ideal para el afinado

CARACTERÍSTICAS

Es un tanino enológico obtenido de la preciosa madera "Merrain" de roble francés.

TANNALLIER se presenta en polvo, de color gamuza, soluble en agua y vino, con un gusto astringente-dulce. El producto contiene además polisacáridos y aldehídos cíclicos que dan al vino las propiedades organolépticas características de los vinos afinados en barricas de madera.

TANNALLIER tiene una carga eléctrica superficial medio-alta.

APLICACIONES

TANNALLIER proviene de una minuciosa selección de la mejor madera de roble francés, el famoso "Merrain", caracterizado por un grado medio de tostado.

TANNALLIER es ideal para todas las fases de crianza de los vinos tintos hasta la preparación del vino para el embotellado, como "finissage" final. Usado durante el afinado, desde las primeras fases tras el descube, permite alcanzar el equilibrio Redox, protegiendo el color contra la oxidación, bloqueando la acción de los radicales libres y corrigiendo situaciones de carencia de estructura y de excesiva debilidad. En la fase final de preparación para el embotellado, **TANNALLIER** permite dar al vino la apertura, completa la gama aromática deseadas y corrige posibles carencias de volumen y cuerpo.

DOSIS Y MODALIDAD DE USO

Vinos blancos: 3-5 g/hL al descube para equilibrar la estructura y antes del embotellado como prevención a las oxidaciones.

Vinos tintos: 8-20 g/hL en crianza para equilibrar la estructura tánica.

Disolver el producto en agua o en vino en proporción 1:10 y añadirlo homogéneamente a la masa.

NOTAS: para definir la dosis ideal y evitar efectos coloidales indeseados, se recomienda efectuar pruebas preliminares de laboratorio.

COMPOSICIÓN

Tanino de roble

PRESENTACIÓN

Paquete de 1 kg

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