

TANINO AL AGUA

CARACTERÍSTICAS:

Los taninos son compuestos fenólicos que contienen todos los vegetales en mayor o menor cantidad.

El tanino enológico es blanco amarillento, de sabor astringente, soluble en agua y parte soluble en alcohol a 95°.

Tienen las propiedades de:

- Sabor astringente.
- Fijarse sobre las proteínas (gelatina) insolubilizándolas.
- Dan con las sales de hierro una coloración azul-negra.

Existen en un gran número de vegetales y en particular en el castaño y el roble.

Los mejores taninos se extraen de la nuez de gal.

Los taninos son compuestos importantes de los mostos y los vinos que tienen un papel fundamental en:

- La estabilidad del color.
- El gusto.
- La evolución del vino.
- La estructura y el cuerpo del vino.

El tanino al Agua tiene 50 a 70% de ácido tánico (tanino al agua). No comunica al vino ningún olor extraño.

PROPIEDADES:

TANINO AL AGUA con un 70% de ácido tánico para la aplicación de vinos de alta calidad para mejorar su equilibrio y estructura.

DOSIS DE EMPLEO:

5 a 10 g/hl.

MODO DE EMPLEO:

Disolver el TANINO en un pequeño volumen de vino e incorporar al depósito antes de adicionar los clarificantes.

ENVASADO:

Bolsas de 1 Kg., Cajas de 20 Kg.



N° RGSA. 31.02324/CU