

TANINO ENOLOGICO ALTA CALIDAD

CARACTERÍSTICAS:

Es un extracto del centro de roble puro, seleccionado de las mejores maderas después de un secado natural de varios años. El tanino de roble es un compuesto esencial de la crianza en barricas.

Los taninos hidrolizables de roble viviente se rompen y oxidan durante las peraciones tradicionales de la tonelería. Su extracción y su evolución durante la crianza, completadas por una condensación taninos/antocianos, aseguran las características gustativas agradables así como las notas de vainilla y madera.

De la ruptura de los polímeros astringentes nacerán los compuestos que participan en el aroma de los vinos (vainilla, aldehído siringico y aldehído coniférico).

PROPIEDADES:

Fruto de una sucesión de extracciones lentas, ofrece todas las sustancias necesarias por la clarificación, que equilibrando de forma natural los vinos estabilizan color y bouquet.

COMPOSICIÓN: Tanino: 70% (corazón de roble 100%).

DOSIS DE EMPLEO:

Vinos tintos: 5 a 20 g/hl.

Vinos blancos: 5 a 10 g/hl.

Son necesarios ensayos de dosificación.

MODO DE EMPLEO:

Disolver el tanino en 5 a 10 veces su peso en vino.

Incorporación durante un remontado con una ligera aeración.

ENVASADO:

Bolsa de 1 Kg. en cajas de 20 Kgs.



Nº RGSA. 31.02324/CU