

 **SUAVITAN**

Preparación de vinos varietales y voluminosos en el embotellado

**CARACTERÍSTICAS**

La combinación de tanino de hollejo de uva con polisacáridos vegetales antes del embotellado ofrece una acción sinérgica de potenciación varietal, incremento de estructura y aumento de la sensación de volumen en boca. Los vinos se muestran redondos y equilibrados demostrando sus aptitudes en el tiempo.

**APLICACIÓN Y DOSIS**

Previo al embotellado:

- Aporte de taninos suaves, nada astringentes que confieren estructura y calidad sensorial al vino.
- Complejidad aromática y definición varietal.
- Incremento de volumen en boca y estabilidad de aromas en el tiempo.

Efecto deseado	Cuando aplicarlo	Dosis (g/hl)
Volumen y estructura en boca	Previo embotellado	Vinos tintos 10-60g/hl Rosados y blancos 2-30g/hl

Se recomienda realizar un ensayo previo de laboratorio para determinar la dosis óptima.

**CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS**

- Potencia los caracteres varietales.
- Acentúa las sensaciones de cuerpo y volumen en boca.
- Equilibrio tanico, atenua aristas tánicas y tonos herbáceos.
- Excelente integración en el concierto del vino.

**COMPOSICIÓN**

Tanino condensado de hollejo de uva (*Vitis vinifera*) y goma arábica de acacia *Seyal*.

**MODO DE EMPLEO**

- 1.- Preparar una solución al 10% disolviendo el tanino en vino y removiendo vigorosamente.
- 2.- Agregar al vino asegurando la homogenización.

## ASPECTO FÍSICO

---

Polvo de color marrón claro.

## PRESENTACIÓN

---

Envase de 1Kg.

## PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

---

Fenoles totales [%]	> 14
Humedad [%]	< 10
pH (1%)	2.5-4
Cenizas [%]	< 4

## CONSERVACIÓN

---

Conservar en el embalaje de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 5 años a partir del envasado.

### **RGSEAA: 31.00391/CR**

*Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.*