

TAN SUTIL

TANINO DE UVA 100% hollejo
Incremento de aroma y estructura.

CARACTERÍSTICAS

Tanino condensado procedente de hollejo de uva que matiza espectacularmente el aroma de los vinos, marcando las características varietales. Proporciona estructura tánica sin amargor ni astringencia. Excelente en el afinado del vino previo al embotellado.

APLICACIÓN Y DOSIS

En el descube:

- Compensa la cantidad de tanino condensado procedente de uva favoreciendo una equilibrada proporción de antocianos y taninos.

Durante el afinado y previo al embotellado:

- Aporte de taninos suaves que confieren estructura y calidad sensorial al vino sin astringencia.

Efecto deseado	Cuando aplicarlo	Dosis (g/hl)
Mejora de potencial fenólico	Descube	Vinos tintos 5-30g/hl
Crianza en bodega	Fermentación maloláctica	
Estabilización de color	Almacenamiento	
Estructura y equilibrio en boca	Crianza	Vinos tintos 5-30g/hl
Intensidad aromática	Afinado de vinos	Rosados y blancos 2-10g/hl
	Previo embotellado	

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

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Complejidad aromática: potencia los caracteres varietales.
- Excelente integración en el concierto del vino.
- Equilibrio tánico, atenua aristas tánicas y tonos herbáceos.
- Acentúa las sensaciones de cuerpo y volumen en boca.

COMPOSICIÓN

Tanino condensado de hollejo de uva (*Vitis vinifera*).

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 marrón.

PRESENTACIÓN

Envase de 0,5 kg.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS

Fenoles totales [%]	> 75
Humedad [%]	< 10
Cenizas [%]	< 4
Fracción insoluble [%]	< 2
Arsénico [ppm]	< 3
Hierro [ppm]	< 50
Plomo [ppm]	< 5
Mercurio [ppm]	< 1

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.

TAN SUTIL EP 828 - Rev.: 2 / Fecha: 22/08/2016