

TANIN CRISTALLIN

TANINOS

Tanino hidrolizable

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

TANIN CRISTALLIN aumenta el poder antioxidante del anhídrido sulfuroso y completo su efecto antiséptico. Gracias a su composición y a su fineza, no provoca ninguna astringencia en los vinos blancos. Además, le confiere más estructura y una mejor aptitud para su evolución.

↓ MODO DE EMPLEO

Disolver **TANIN CRISTALLIN** en 10 veces su peso, en agua muy caliente. Incorporar la solución obtenida al vino durante un remontado o utilizando de preferencia un venturi. Incorporar al vino y homogeneizar según el mismo proceso.

↓ DOSIS DE EMPLEO

- 2 a 6 g/hL

NOTA: Estas dosis de empleo son aconsejadas a título indicativo. Es preferible efectuar un ensayo previo en laboratorio.

↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Bolsas de 100g, 1 kg, 5 kg y 12,5 kg
- Conservar en un lugar seco, bien ventilado, sin olores, a una temperatura entre 5 y 25°C. Nunca utilizar un envase abierto de un año para otro. La fecha óptima de utilización **TANIN CRISTALLIN** en su envase de origen, está indicada en la etiqueta.

Distribuido en exclusiva por Enotecnia en España