

# TANIN SR TERROIR

## TANINOS

**Taninos condensados (ricos en taninos de uvas)**

### ↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

**TANIN SR TERROIR** es una mezcla de taninos reforzada en taninos catéquicos extractos de pepitas de uvas.

Durante la maceración de los vinos tintos, permite estabilizar el color gracias a su combinación con antocianas. Además refuerza el efecto antioxidante del SO<sub>2</sub>.

En tintos terminados, agrega intensidad y estructura, y participa de la conservación del color, a lo largo de la evolución del vino.

### ↓ MODO DE EMPLEO

Se aconseja disolver **TANIN SR TERROIR** en agua caliente. Luego incorporarlo poco a poco durante un remontaje, para obtener una buena homogeneización en la masa.

### ↓ DOSIS DE EMPLEO

- Durante la vinificación : La agregación de este tanino se efectúa durante las dos operaciones de vinificación.
- Durante la maceración : Agregar 5 a 15 g de **TANIN SR TERROIR** por hl, al inicio de la fermentación alcohólica, durante un remontado sin aeración.
- Durante la vinificación : Agregar 5 a 15 g de **TANIN SR TERROIR** por hL durante un remontado, con aeración o deslastre.
- Durante la crianza: Esta agregación de **TANIN SR TERROIR** mejora la estructura de los vinos cansados por su conservación en cubas o en toneles. Se efectuará mediante una dosis de 5 a 30 g de **TANIN SR TERROIR** par hL de vino.

Se aconseja en el momento de este añadido, hacer una aeración (y un reajuste en sulfuroso si necesario).

### ↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En bolsas de 1 kg, 5 kg, 15kg, 25kg
- Conservar en un lugar seco, bien ventilado, sin olores, a una temperatura entre 5 y 25°C.  
La fecha óptima de utilización del **TANIN SR TERROIR** en su envase de origen, está indicada en la etiqueta.

Distribuido en exclusiva por Enotecnia en España