

VOLUTAN

TANINOS

Taninos Enológicos 100 % uva.
Especial vinificación.

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

Gracias a un procedimiento de extracción original, **VOLUTAN** es único. Esta solución de taninos es estable, 100 % soluble, sin pérdidas por precipitación.

VOLUTAN mejora : la clarificación, la estabilidad del color y el potencial fenólico (efecto estructurante).

En vinos tintos, **VOLUTAN** estabiliza el color y mejora el potencial aromático tanto en cantidad como en calidad. Para dar un efecto estructurante.

En vinos rosados, **VOLUTAN** elimina las proteínas en exceso (favorece la acción de la bentonita). En vinos rosados, se constata también un mantenimiento del matiz y una mejor resistencia a la oxidación.

VOLUTAN es un producto 100 % natural, procedente únicamente de uvas blancas, sin colorante, sin solvente orgánico, ninguna restricción en exportaciones y analíticamente idénticos a los taninos contenidos en los mostos y en los vinos.

↓ MODO DE EMPLEO

- Vino tinto : a partir del encubado según la calidad de las uvas,
- Vino rosado : durante la fermentación alcohólica, incorporar **VOLUTAN** directamente en el mosto o el vino. Bien homogeneizar.

↓ DOSIS DE EMPLEO

- Vino tinto : 15 a 40 mL/hL
- Vino rosado : 10 a 20 mL/hL

↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- botellas de 500 mL, 1 L
- bidón 5 L

Conservar entre 10 et 25°C, protegido de corrientes de aire, en lugar seco, sin olores.

La fecha óptima de utilización de **VOLUTAN** en su embalaje de origen está indicada en la etiqueta del producto.

Distribuido en exclusiva por Enotecnia en España