



“Bio Tan P”

PARA DAR ESTRUCTURA Y COMPLEJIDAD

ACTIVADOR DE FERMENTACIÓN

FICHA T.: BIO TAN P Cód.: ESP.NUT.BIO TAN Rev.: NOV 2020

CARACTERÍSTICAS

Bio Tan P es un producto pensado para vinos tintos. Favorece la complejidad, estabilización y crianza del vino.

Bio Tan P está compuesto por Tanino Elágico y polisacáridos derivados de levaduras inactivas. También recomendado en vinos con carencia de taninos y mostos sometidos a la termovinificación.

Favorece a la composición en taninos y antocianos, permitiendo aumentar la intensidad del color del vino. El aporte de **Bio Tan P**, en fermentación, logra una combinación con los antocianos permitiendo obtener estabilidad en los rojos a lo largo del tiempo. Por la presencia de polisacáridos se estabiliza favorablemente la complejidad de antocianos / taninos, bajando el índice de antocianos libres.

Bio Tan P, durante el añejamiento del vino, contribuye con la estabilidad en la intensidad del color, complejidad en los aromas y suavidad, redondez y complejidad en la boca.

USO

Se realiza una previa disolución en agua o vino al 10% para su posterior agregado y homogeneización en el vino a tratar.

DOSIFICACIÓN

Al inicio de la fermentación alcohólica: **20 a 40 gr/hl.**
En vinos post fermentación: **10 a 20 gr/hl.**

ALMACENAMIENTO

Se aconseja guardar este producto en lugares frescos y libres de humedad.

PRESENTACIÓN

Envasado en bolsa de **2 kg** por **5 unidades** ó 1 bolsa (o sacos) por **25 kg**.