

tanino

“Tanino EC-A”

PARA VINOS VARIETALES Y DE GUARDA

TANINO ENOLÓGICO

FICHA T.: TANINO EC - A Cód.: ESP.TAN.ECA Rev.: NOV 2020

CARACTERÍSTICAS

Tanino EC-A es un tanino hidrolizable de color marrón, completamente soluble. Éste es extraído de la madera de roble. Su utilización como antioxidante contribuye indirectamente con la polimerización con los antocianos propios del vino. También es aconsejable para prevenir reducciones con formación de sulfhídrico.

Tanino EC-A favorece el aroma dando persistencia y complejidad, además de estabilizar los aromas propios del vino. En boca, aumenta la complejidad y estructura equilibrando el vino en general. Especialmente utilizado para vinos de guarda y conservación por mucho tiempo en barricas u otra vasija vinaria.

USO

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

DOSIFICACIÓN

8 a 20 g/hl. En vino de crianzas largas, se recomienda el agregado de **3 a 8 gr/hl** luego de cada trasiego.

ALMACENAMIENTO

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

PRESENTACIÓN

Envasado en bolsa de **2 kg** por **5** unidades.