

TANNIROUGE FLASH

Tannino condensato, per il colore dei vini rossi

CARATTERISTICHE

Tannirouge Flash è un tannino pirocatechinico estratto da legno di Quebracho; a livello chimico presenta analogie con i tannini dell'uva.

APPLICAZIONI

Tannirouge Flash è in grado di legare gli antociani nel mosto e nel vino favorendone la stabilizzazione.

L'impiego a mosto preserva gli antociani estratti nelle prime fasi di macerazione prevenendone l'ossidazione e anticipandone la condensazione.

Nei vini previene gli impoverimenti di colore che si possono verificare durante i periodi di affinamento e stoccaggio e a causa dei trattamenti chiarificanti e stabilizzanti. Al naso migliora la pulizia delle componenti aromatiche e in bocca si ha incremento della struttura senza aumentare l'astringenza.

DOSI

Mosti: 5-20 g/hl durante la macerazione, anche con aggiunte successive. I dosaggi più alti saranno necessari in caso di vendemmia poco sana.

Vini: fino a 15 g/hl.

CONFEZIONI e CONSERVAZIONE

Sacchetti da 500 g e sacchi da 12,5 kg.

Conservare il prodotto nella sua confezione originale, in luogo fresco e asciutto.

