

TOP-TAN SB

Tannino da buccia d'uva per l'affinamento di vini bianchi e rosati

CARATTERISTICHE

Top-Tan SB è un tannino condensato estratto da buccia d'uva bianca e si impiega per l'affinamento dei vini bianchi e rosati.

APPLICAZIONI

Top-Tan SB è caratterizzato da proprietà strutturanti e stabilizzanti; i vini trattati acquistano maggiore pienezza, spessore e persistenza. L'affinità tra il tannino d'uva e i polifenoli del vino consente una perfetta integrazione e un ottimo equilibrio finale. Al naso aumenta la complessità e la freschezza.

Top-Tan SB favorisce anche una maggiore stabilità del colore e degli aromi e quindi una maggiore longevità delle qualità organolettiche del vino.

Si ottengono risultati molto interessanti in termini di complessità ed equilibrio abbinando Top-Tan SB a un affinamento *sur lies*, per esempio con Harmony Full o Harmony Vitality.

DOSI

In affinamento: 2-10 g/hl.

CONFEZIONI e CONSERVAZIONE

Barattoli da 500 g.

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

