

EVERTANN FRUITY

Tannino per la Vinificazione in Rosso

CARATTERISTICHE

EVERTANN FRUITY è un tannino che interagisce positivamente con i precursori aromatici dell'uva, esaltandone le note fruttate, ciliegia e frutti rossi.

Questa sua proprietà è in gran parte dovuta alla capacità di elevare il potenziale redox, prevenire la formazione di idrogeno solforato, favorire la formazione di molecole aromatiche. Stimola la maturazione dei tannini, riducendone l'astringenza ed è ottimale per proteggere e stabilizzare il colore già nelle prime fasi di macerazione.

APPLICAZIONI

EVERTANN FRUITY è consigliato in macerazione ed all'inizio della fermentazione alcolica.

I tannini condensati contenuti in EVERTANN FRUITY consentono di migliorare la struttura polifenolica, proteggendo gli antociani e il colore dalle ossidazioni fin dalla pigiatura e dalle prime fasi di estrazione.

- ⇒ rinforza e arrotonda il gusto;
- ⇒ aumenta il volume e la persistenza gustativa;
- ⇒ armonizza il bouquet esaltando il fruttato.

DOSI E MODALITA' D'USO

10 - 20 g/hl in vinificazione, frazionati al momento del riempimento del fermentino e dopo 48 ore.

Sciogliere il prodotto in acqua o vino in rapporto 1 : 10 ed aggiungerlo in modo omogeneo alla massa.

CONFEZIONI

Pacco 1kg

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.