

Blue TANN VIVACE

Selezione di Tannini condensati associati a polisaccaridi di origine vegetale



CARATTERISTICHE

BlueTANN Vivace è una speciale selezione di tannini condensati in grado di influire positivamente sulle caratteristiche aromatiche varietali dei vitigni a bacca rossa, in particolare esso è in grado di apportare note tipiche dei frutti con nocciolo come ad esempio la ciliegia e la prugna.

L'assortimento dei tannini presenti è il risultato di un particolare processo di scelta e di purificazione che viene mantenuto costante grazie alla presenza nel cocktail di polisaccaridi di origine vegetale altamente vagliati accuratamente.

APPLICAZIONI

BlueTANN Vivace oltre ad influire positivamente sull'equilibrio organolettico dei vini è in grado di esercitare delle proprietà batteriostatiche nei riguardi dei batteri malolattici; la sua attività si completa con l'azione antiossidante e stabilizzante nei riguardi del colore.

BlueTANN Vivace è in grado di ridurre le note aromatiche vegetali e di apportare maggiore rotondità e morbidezza nei vini ottenuti da vitigni a bacca rossa anche quando la maturità fenolica non sia stata raggiunta.

DOSI E MODALITA' D'USO

Vini rossi e rosati : 5 g/hl

Per le sue caratteristiche si consiglia l'impiego dopo eventuale utilizzo di chiarificanti in genere.

Sciogliere il prodotto direttamente nel vino in modo omogeneo alla massa.

NOTE: Un monitoraggio frequente delle concentrazioni di acido malico e lattico è indispensabile per garantire l'efficacia batteriostatica.

COMPOSIZIONE

Miscela di tannini di tipo idrolizzabile e condensati associati a polisaccaridi di origine vegetale.

CONFEZIONI

Pacco 1kg

