

TANNALLIER QVE'

Tannino per l'affinamento e preimbottigliamento di vini rossi e bianchi

CARATTERISTICHE

TANNALLIER QVE' è il risultato di un blend dei migliori legni di quercia francese, da medio grado di tostatura.

Durante l'estrazione, TANNALLIER QVE' mantiene intatte le componenti aromatiche proprie dei legni di origine, essendo così in grado di trasferire al vino le proprietà organolettiche tipiche dei vini affinati in fusti di legno, incrementando le note di tostatura e vaniglia. In bocca è molto morbido e dolce.

APPLICAZIONI

Svinatura e affinamento

- Amplia il profilo aromatico, previene la formazioni di odori di riduzione, contribuisce alla stabilizzazione del colore nei vini rossi e corregge situazioni di carenza di struttura e di eccessiva magrezza.

Pre-imbottigliamento:

- apporta al vino delle piacevoli note aromatiche di vaniglia, rendendo il bouquet del vino molto più complesso e pulito, corregge eventuali carenze di volume e corposità.

È molto reattivo nei confronti dell'ossigeno, gioca perciò un ruolo importante nella conservazione del vino, proteggendolo dalle ossidazioni.

DOSI E MODALITA' D'USO

Affinamento: 10-20 g/hl, equilibra la struttura tannica e apporta note aromatiche .

Imbottigliamento: 5-15 g/hl complessa il bouquet e allunga la shelf life del vino.

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

NOTE: per definire il dosaggio ottimale ed evitare effetti colloidali indesiderati è consigliabile fare delle prove di laboratorio, per i vini bianchi usare i dosaggi minimi.

COMPOSIZIONE

Tannino di quercia.

CONFEZIONI

Pacco 1 kg

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