

EVERTANN RED CRU

Miscela di tannini per la Vinificazione in Rosso

CARATTERISTICHE

EVERTANN RED CRU è stato ideato per accompagnare in modo armonico e sicuro l'affinamento dei vini rossi. Costituito da una miscela di tannini ellagici, ottenuti dal cuore di quercia, associati a tannini di vinacciolo, ha la capacità di aumentare la struttura tannica del vino e favorirne, contemporaneamente, l'evoluzione. La sua composizione bilanciata evita gli stati riduttivi e scongiura al contempo l'eccessiva presenza di ossigeno, prevenendo l'insorgenza di note secche e aranciate. Il suo impiego è ideale in tutte le fasi dell'affinamento, soprattutto nei travasi e quando l'ossigeno dell'aria entra a contatto del vino.

APPLICAZIONI

EVERTANN RED CRU è il prodotto ideale per integrare la struttura dei vini e per sfruttare tutte le preziose proprietà tecnologiche proprie dei tannini . I tannini condensati presenti conferiscono una percezione gustativa completa, delicata e perfettamente bilanciata che permette di regolare la struttura tannica dei vini alla fine dell'invecchiamento. EVERTANN RED CRU è un preparato appositamente studiato per essere utilizzato fin dalle prime fasi dell'affinamento perché apporta al vino interessanti caratteristiche organolettiche di rotondità e stabilità e contribuisce a regolarne il potenziale ossido-riduttivo.

DOSI E MODALITA' D'USO

Vini bianchi: 2-5 g/hl alla svinatura per il controllo ossido-riduttivo.

Vini rossi: 10-20 g/hl alla svinatura; 2-5 g/hl ad ogni travaso.

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 preliminari di laboratorio.

COMPOSIZIONE

Miscela di tannino condensato e idrolizzabile

CONFEZIONI

Pacco 1kg

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