

UVATANN ST

Tannino naturale d'uva in polvere

CARATTERISTICHE

UVATANN ST è un tannino d'uva estratto secondo un'accurata procedura che consente di conservare le caratteristiche chimiche ed organolettiche originarie.

UVATANN ST è un tannino particolarmente adatto a proteggere i vini rosati e rossi dalle ossidazioni, fin dalle prime fasi della vinificazione e contribuisce per un corretto affinamento durante le varie fasi di lavorazione.

Molto reattivo nei confronti delle proteine, aiuta la chiarifica e la stabilizzazione proteica dei vini bianchi.

UVATANN ST ha carica elettrica superficiale media.

Grazie alla buona reattività UVATANN ST può stabilizzare il colore dei vini rossi.

Inoltre aumenta la struttura del vino.

APPLICAZIONI

I vantaggi di UVATANN ST sono:

- Ideale per la chiarifica dei vini rossi e rosati. Inoltre aumenta la stabilità proteica dei vini bianchi
- Stabilizza il colore dei vini rossi grazie alla reattività con gli antociani nelle condizioni in cui è favorita la reazione.
- Rinforza la struttura.
- In abbinamento alla gestione ragionata dell'O₂ (macro e microossigenazione) per la stabilizzazione del colore.

DOSI E MODALITA' D'USO

Vini bianchi : 3-8 g/hl a seconda della struttura del vino da trattare

Vini rossi : 5-20 g/hl a seconda della struttura del vino da trattare

Sciogliere il prodotto in acqua o vino in rapporto 1 : 10 ed aggiungerlo in modo omogeneo alla massa. Per ottimizzare l'effetto di UVATANN ST, si possono utilizzare piccole dosi frazionate in più aggiunte durante il corso dell'affinamento.

NOTE: si consigliano alcune prove in piccolo per definire il dosaggio ottimale ed evitare effetti colloidali indesiderati.

COMPOSIZIONE

Tannino di tipo condensato.

CONFEZIONI

Pacco: 1 kg

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