

# Blue TANN Pro

Tannino polvere per il controllo della FML



## CARATTERISTICHE

*Blue TANN Pro è una selezione speciale di tannino di galla con oltre il 96% di acido tannico, si presenta di colore beige chiaro, facilmente solubile in vino e con spiccate caratteristiche batteriostatiche anche a bassissimi dosaggi. L'utilizzo permette di controllare la fermentazione malolattica.*

## APPLICAZIONI

*Tannino dalle elevatissime proprietà batteriostatiche specifiche verso i batteri responsabili della fermentazione malolattica, ha leggere proprietà antiossidanti e antiossidasiche, al gusto si presenta neutro.*

*Blue TANN Pro è il risultato di una selezione specifica di tannini, appositamente studiato per accrescere le sue caratteristiche batteriostatiche.*

*Esplica la sua attività già a bassi dosaggi, permettendone l'utilizzo anche per i mosti/vini varietali-aromatici.*

*Blue TANN Pro è stato selezionato concentrandosi sulla possibilità di controllare ed impedire ai batteri responsabili della fermentazione malolattica di moltiplicarsi ed aggredire l'acido malico.*

*La possibilità di controllare la malolattica con Blue TANN Pro permette di mantenere la freschezza aromatica dei vini, aumentandone la SHELF LIFE.*

*Nel mese di febbraio, prima dell'aumento delle temperature ambientali, se ne consiglia un riutilizzo per controllare i batteri lattici, quando le condizioni diventano a loro favorevoli (aumento della temperatura, abbassamento della solforosa molecolare, ecc.)*

## DOSI E MODALITA' D'USO

*Vini bianchi : 2-2.5 g/hl*

*Vini rossi e rosati : 2-2.5 g/hl*

*Aggiunta per allungare i tempi di protezione 2-2.5g/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: si consiglia il monitoraggio costante delle concentrazioni di acido malico e lattico, per valutare la tenuta dell'efficacia batteriostatica nel tempo.*

## COMPOSIZIONE

*Miscela di tannini gallici. Acido tannico oltre il 96%*

## CONFEZIONI

*1kg; 250 g*

