

Blue TANN ALLEGRO

Tannino Proantocianidinico associato a polisaccaridi vegetali



CARATTERISTICHE

BlueTANN Allegro è una speciale miscela di tannini proantocianidinici dotati di azione antiossidante associati a polisaccaridi di origine vegetali. I tannini presenti sono altamente purificati e caratterizzati dalla presenza di precursori aromatici di note floreali e fruttate, le peculiarità della combinazione sono mantenute costanti grazie alla presenza di selezionati polisaccaridi di origine vegetale.

APPLICAZIONI

I Tannini presenti oltre ad avere effetti organolettici positivi, grazie al particolare processo di produzione-selezione, sono anche dotati di elevate proprietà batteriostatiche specifiche verso i batteri responsabili della fermentazione malolattica.

BlueTANN Allegro è stato formulato in modo di avere una miscela in grado migliorare le caratteristiche organolettiche dei vini bianchi e rosati giovani dove si voglia esaltarne la freschezza..

La possibilità di controllare la fermentazione malolattica con *BlueTANN Allegro* permette di conservare più a lungo l'equilibrio di flavour desiderato.

DOSI E MODALITA' D'USO

Vini bianchi 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: Per valutare la tenuta dell'efficacia batteriostatica nel tempo si consiglia il monitoraggio costante dell'acido malico e lattico dei vini.

COMPOSIZIONE

Miscela di tannini condensati associati a polisaccaridi di origine vegetale.

CONFEZIONI

Pacco 1kg

