

# TANNALLIER

**Tannino di grande eleganza, ideale per l'affinamento**

## CARATTERISTICHE

*È un tannino enologico ottenuto dal pregiato legno "Merrain" di quercia francese. TANNALLIER si presenta come una polvere color camoscio, solubile in acqua e nel vino, di gusto astringente-dolce. Il prodotto contiene inoltre polisaccaridi ed aldeidi cicliche in grado di trasferire al vino le proprietà organolettiche caratteristiche dei vini affinati in fusti di legno.*

*TANNALLIER ha una carica elettrica superficiale medio-alta.*

## APPLICAZIONI

*TANNALLIER proviene da un'accurata selezione del miglior legno di quercia francese, il famoso "Merrain", caratterizzato da medio grado di tostatura. TANNALLIER è ideale per tutte le fasi di affinamento dei vini rossi fino alla preparazione del vino all'imbottigliamento, come "finissage" finale. Usato nel corso dell'affinamento, fin dalle prime fasi che seguono la svinatura, favorisce il raggiungimento dell'equilibrio ossido-riduttivo, protegge il colore dalle ossidazioni, blocca l'azione dei radicali liberi e corregge situazioni di carenza di struttura e di eccessiva magrezza. In fase finale, di preparazione all'imbottigliamento, TANNALLIER consente di dare al vino l'apertura e il completamento della gamma aromatica desiderati e di correggere eventuali carenze di volume e corposità.*

## DOSI E MODALITA' D'USO

*Vini bianchi : 3-5 gr/hl alla svinatura per equilibrare la struttura e all'imbottigliamento come preventivo all'ossidazione.*

*Vini rossi : 8-20 g/hl in affinamento per equilibrare la struttura tannica.*

**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

*Tannino di quercia.*

## CONFEZIONI

*Pacco 1kg*

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