

# BlueTANN

Tannino polvere per il controllo della FML



## CARATTERISTICHE

*BlueTANN è una speciale miscela di tannini in polvere di colore marrone chiaro, facilmente solubile in acqua o vino, che grazie alle sue spiccate caratteristiche batteriostatiche permette di controllare la fermentazione malolattica.*

## APPLICAZIONI

*Tannino dalle elevate proprietà batteriostatiche specifiche verso i batteri responsabili della fermentazione malolattica; ha buone proprietà antiossidanti e antiossidasiche.*

*BlueTANN è il risultato di una selezione specifica di tannini con proprietà omogenee, appositamente studiato per accrescere le sue caratteristiche batteriostatiche.*

*BlueTANN 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 fermentazione malolattica con BlueTANN 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 : 5 g/hl*

*Vini rossi e rosati : 5 g/hl*

*Aggiunta per allungare i tempi di protezione 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: 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 di tipo idrolizzabile e condensati. Acido tannico oltre l'80%*

## CONFEZIONI

*Sacco 10 kg,*

*Pacco 1kg*

