

TANNALLIER DIST

Tannino da affinamento

CARATTERISTICHE

TANNALLIER DIST è una speciale miscela di pregiati tannini di quercia, in polvere di color camoscio facilmente solubile in acqua e nel vino; TANNALLIER DIST ha un gusto astringente-dolce. Il grado di tostatura cui è stato sottoposto il legno prima dell'estrazione consente di sviluppare elevate quantità di polisaccaridi ed aldeidi cicliche derivati direttamente dal legno e in grado di conferire al vino o al distillato caratteristiche di aromaticità e "dolcezza" tannica tipiche dei prodotti conservati in legno nuovo.

APPLICAZIONI

TANNALLIER DIST è un tannino ellagico di altissimo pregio, appositamente studiato per l'applicazione nei brandy e nei distillati, destinati all'invecchiamento, nei quali apporta notevoli miglioramenti sia dal punto di vista strutturale che a livello di aroma e colore. Le caratteristiche di particolare eleganza aromatica fanno di TANNALLIER DIST il tannino ideale per la preparazione della "liqueur d'expédition" in fase di dosaggio dei vini spumanti preparati con metodo classico. Risultati estremamente interessanti si sono ottenuti dosando TANNALLIER DIST nei vini, rossi e bianchi, come finitura pre-imbottigliamento.

DOSI E MODALITA' D'USO

In fase di affinamento o prima dell'imbottigliamento :

Vini bianchi: 0.5-2 g/hl

Vini rossi : 2-5 g/hl

Distillati : 0,5-1 gr/grado/hl

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 0,500kg

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