

Blue TANN ADAGIO

Selezione di tannini ellagici associati a polisaccaridi di origine vegetale



CARATTERISTICHE

BlueTANN Adagio è una accurata selezione di tannini ellagici ottenuti da un'attenta estrazione da pregiato legno di Quercia. Il suo impiego permette di migliorare l'equilibrio tannico dei vini consentendo di apportare componenti organolettici tipici dell'evoluzione in legno.

Per garantire la costanza dei risultati si è provveduto a combinare questi preziosi tannini con dei polisaccaridi di origine vegetale

APPLICAZIONI

Il processo di selezione e di purificazione ha permesso di ottenere un connubio dotato anche di proprietà antagoniste all'impiantarsi di fermentazioni malolattiche indesiderate esercitando un'azione batteriostatica nei riguardi dei batteri.

BlueTANN Adagio combina un adeguato apporto in termini di flavour con l'esaltazione della rotondità e della pienezza in bocca, grazie alle sue peculiarità la persistenza delle note aromatiche viene amplificata.

BlueTANN Adagio può essere convenientemente impiegato sia in vini bianchi che rossi o rosati quando sia richiesta un'importante struttura del prodotto.

DOSI E MODALITA' D'USO

Vini bianchi : 4 g/hl

Vini rossi e rosati : 4 g/hl

Date le sue caratteristiche si consiglia l'impiego nelle fasi finali precedenti l'imbottigliamento.

Sciogliere il prodotto direttamente nel vino in modo omogeneo alla massa.

COMPOSIZIONE

Assortimento di tannini di quercia in associazione mirata a polisaccaridi di origine vegetale.

CONFEZIONI

Pacco 1kg

