

EVERTANN BLANCHE

**Tannino granulato
per l'elaborazione dei Vini Bianchi**

CARATTERISTICHE

EVERTANN BLANCHE è una speciale miscela di tannini in forma granulata, di colore beige chiaro, facilmente solubile in acqua o vino. Al gusto denota un giusto grado di astringenza.

EVERTANN BLANCHE ha carica elettrica superficiale bassa.

APPLICAZIONI

EVERTANN BLANCHE è indicato per il trattamento delle uve, mosti e vini bianchi e rosati, dove ne rinforza la struttura e svolge una forte attività antiossidante e antiossidasica.

Qualora un vino bianco non presenti una sufficiente struttura è buona regola effettuare un trattamento con EVERTANN BLANCHE per apportare un certo grado di complessità e contribuire alla sua buona conservazione.

L'impiego sistematico di Evertann Blanche nei travasi dona franchezza e preserva gli aromi varietali dei vini.

DOSI E MODALITA' D'USO

5 - 15 g/hl in chiarifica o per la correzione delle caratteristiche organolettiche.

Sciogliere il prodotto in acqua o vino in rapporto 1 : 10 ed aggiungerlo in modo omogeneo alla massa.

NOTE: si consigliano alcune prove in piccolo per definire il dosaggio ottimale ed evitare effetti colloidali indesiderati.

COMPOSIZIONE

Miscela di tannini di tipo idrolizzabile.

CONFEZIONI

1 kg - 12,5 kg.

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