

# 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 - 10 kg.

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

### EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 - 30020 Pramaggiore (VE)

T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460

[info@ever.it](mailto:info@ever.it) | [www.ever.it](http://www.ever.it)



Azienda con Sistema di Gestione della Qualità certificato ISO 9001-2008  
certificato N. IT06/0451.

Ricerca, sviluppo, produzione e commercializzazione di coadiuvanti ed  
additivi per l'industria alimentare e delle bevande. Settore EA: 03.