

# TANNALLIER EXTRA SWEET

## Tannini ellagici in soluzione

### CARATTERISTICHE

TANNALLIER EXTRA SWEET è un tannino liquido, di facile utilizzo, da *quercia francese (Quercus robur and Quercus petraea) selezionata e stagionata all'aria aperta per almeno 24 mesi*, con elevato contenuto di tannini ellagici, aldeidi complesse e un corredo tipico del legno di origine con note dolci vanigliate e sensazioni fruttate.

TANNALLIER EXTRA SWEET contribuisce positivamente all'*equilibrio sensoriale* del vino in quanto la dotazione di tannini e delle aldeidi, rendono più complesso ed elegante il vino finito.

TANNALLIER EXTRA SWEET è ideale nelle fasi di affinamento per l'effetto immediatamente riscontrabile sul prodotto subito dopo l'applicazione.

### APPLICAZIONI

TANNALLIER EXTRA SWEET è ideale per tutte le fasi di affinamento dei vini fino alla preparazione per l'imbottigliamento. Usato nel corso dell'affinamento, favorisce il raggiungimento dell'equilibrio ossido-riduttivo, migliora la struttura e, in fase finale di preparazione all'imbottigliamento, dona apertura, volume e corposità.

I vantaggi di TANNALLIER EXTRASWEET sono:

- praticità d'uso della formulazione liquida stabilizzata
- protezione degli aromi varietali nei mosti da uve aromatiche
- aumento della struttura e della persistenza gustativa

### DOSI E MODALITA' D'USO

Vini bianchi: 5-20 mL/hL

Vini rossi: 5-50 mL/hL

*NOTE: si consiglia l'esecuzione di prove in piccolo per definire il dosaggio tecnologico e sensoriale ottimale*

### COMPOSIZIONE

Tannini di Quercia Francese ad alto contenuto di aldeidi complesse, in soluzione stabilizzata di MBS (<1%).

### CONFEZIONI

Flacone: 1 kg

Conforme a:

RISOLUZIONE OIV-OENO 624-2022 - AGGIORNAMENTO DELLA MONOGRAFIA SUI TANNINI ENOLOGICI

RISOLUZIONE OIV-OENO 675B-2022 - MONOGRAFIE SPECIFICHE SULLE ELLAGITANNINI

**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 | 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.