

TANNALLIER EXTRA VOLUME

Tannini ellagici in soluzione

CARATTERISTICHE

TANNALLIER EXTRA VOLUME è un tannino liquido, di facile utilizzo, estratto in soluzione acquosa da *quercia americana (Quercus alba) selezionata e stagionata all'aria aperta per minimo 24 mesi* con elevato contenuto di tannini ellagici, aldeidi complesse e un corredo tipico del legno di origine con note speziate da liquerizia e cioccolato.

TANNALLIER EXTRA VOLUME contribuisce positivamente all'*equilibrio sensoriale* del vino in quanto la dotazione di tannini e delle aldeidi, grazie alle loro note dolci e speziate, rendono più complesso ed elegante il vino finito.

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

APPLICAZIONI

TANNALLIER EXTRA VOLUME 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 EXTRA VOLUME 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: 10-100 mL/hL

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

COMPOSIZIONE

Tannini di Quercia Americana 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.