

ECOTAN

Tannino di castagno

CARATTERISTICHE

Ecotan è un tannino ottenuto dal legno di castagno. Il sistema di estrazione consente un ottimo livello qualitativo con un elevato titolo in tannino e l'eliminazione delle frazioni responsabili di note amare ed astringenti. Si tratta di un tannino a struttura ellagica, dalle buone capacità antiossidanti.

APPLICAZIONI

Sulle uve, sia bianche sia rosse, e nelle primissime fasi della vinificazione, l'uso di Ecotan permette di mantenere il mosto in una situazione redox ottimale, contrastando l'effetto di eventuali enzimi ossidativi presenti (es: laccasi...), soprattutto in caso di uve poco sane.

Nella vinificazione in rosso Ecotan può essere usato sia durante la fermentazione sia nel vino, infatti grazie alla sua struttura favorisce le reazioni di polimerizzazione e stabilizzazione del colore, garantendo così una migliore tenuta di intensità e tonalità del colore nel tempo.

Si consiglia sempre l'aggiunta precoce di Ecotan (qualche settimana prima dell'imbottigliamento del vino), in quanto necessita di un tempo appropriato per integrarsi con il patrimonio polifenolico del vino stesso.

DOSI

5-20 g/hl a seconda delle necessità. I dosaggi più elevato per mosti da uve poco sane.

5-10 g/hl per la deproteinizzazione dei mosti o per la chiarifica dei vini rossi in abbinamento a gelatina.

CONFEZIONI e CONSERVAZIONE

Sacchetti da 2 kg e sacchi da 25 kg.

Conservare il prodotto nella sua confezione originale, in luogo fresco e asciutto.



Dal Cin Gildo spa
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
www.dalcin.com - info@dalcin.com