

TANNIBLANC FLASH

Tanino de agallas de roble

CARACTERÍSTICAS

Tanniblanc Flash es un tanino gálico extraído exclusivamente de la agalla de roble y se caracteriza por su alto poder antioxidante. El proceso de extracción y granulación permite obtener un tanino de gran pureza y dispersabilidad inmediata en el mosto o vino.

APLICACIONES

La reactividad con el oxígeno de Tanniblanc Flash se utiliza para proteger los vinos blancos y rosados de los fenómenos oxidativos que pueden ocurrir debido a los trasiegos o durante los períodos de almacenamiento.

No da astringencia, incluso en dosis elevadas, pero da valor a los vinos gracias a que proporciona una mayor estructura.

En los productos destinados a la crianza, integra y completa el patrimonio polifenólico del vino, a la vez que potencia su patrimonio organoléptico.

Especialmente adecuado en protocolos con un empleo reducido o sin el uso de sulfitos.

DOSIS

De 1 a 5 g/hl dependiendo de las necesidades.

ENVASES y CONSERVACIÓN

Bolsas de 500 g. y sacos de 12,5 kg.

Conserve el producto en su envase original, en un lugar fresco y seco.

