

TANNIFERM BLANC

Tanino específico para la vinificación en blanco

APLICACIONES

Tanniferm Blanc es una mezcla de taninos diseñada para la vinificación en blanco. Se puede utilizar ya desde que la uva es descargada en la tolva y, posteriormente, desde la obtención del mosto en adelante para prevenir las reacciones oxidativas y oxidásicas de catequinas, polifenoles y sustancias aromáticas.

El efecto protector de Tanniferm Blanc se desarrolla de acuerdo con dos mecanismos diferentes:

- Enlazando el oxígeno presente y haciendo que no esté disponible para las reacciones con los polifenoles;
- Inhibiendo las enzimas oxidativas, como lacasa y polifenol-oxidasa, que son responsables de la rápida degradación del color y posterior pardeamiento, sobre todo en uvas afectadas por podredumbre.

La utilización de Tanniferm Blanc permite obtener vinos con un color menos cargado, con reflejos citrinos y menos sujeto a fenómenos de pardeamiento. La protección se extiende también a los componentes aromáticos que conservan una mayor intensidad y frescura.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Para uvas con podredumbre: hasta 20 g/100 kg. Dispersar Tanniferm Blanc directamente sobre la uva. En el llenado del tanque y durante la fermentación: de 3 a 10 g/hl.

ENVASES Y CONSERVACIÓN

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

Conservar el producto en la confección integral, en lugar fresco y seco.

