

TANNINO Q

Tanino de roble

CARACTERÍSTICAS

Tannino Q es un tanino elágico extraído del roble tostado. Los cuidados tomados durante la extracción y el secado permiten preservar sus cualidades organolépticas.

APLICACIONES

Utilizado durante la crianza el Tannino Q es particularmente adecuado en todo tipo de vinos con el fin de obtener complejidad aromática, estructura gustativa y mayor redondez en boca respetando las características originales de los productos tratados. Los descriptores principales son la vainilla y el tostado.

Gracias a las propiedades de los taninos elágicos, Tannino Q es activo frente a compuestos sulfurados como H₂S y mercaptanos; los vinos tratados son más limpios, frescos y con un óptimo potencial de red-ox.

DOSIS y MODO DE EMPLEO

Blancos y rosados: 1-5 g/hl.

Vinos tintos: 5-15 g/hl.

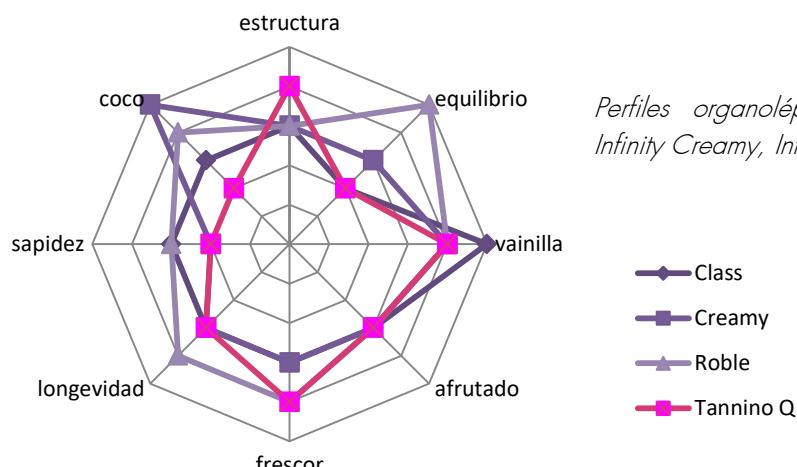
Vinos espumosos: 0,5-2 g/hl.

Probar previamente en pequeñas masas. Si es posible, la adición se debe hacer tras la última clarificación.

ENVASES y CONSERVACIÓN

Botes de 500 g.

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



Perfiles organolépticos aportados por Infinity Class, Infinity Creamy, Infinity Roble y Tannino Q.

- ◆ Class
- Creamy
- ▲ Roble
- Tannino Q