

TANNIROUGE FLASH

Tanino condensado para estabilización del color de los vinos tintos

CARACTERÍSTICAS

Tannirouge Flash es un tanino pirocatequínico extraído de la madera de Quebracho; químicamente tiene similitudes con los taninos de la uva.

APLICACIONES

Tannirouge Flash es capaz de unirse a las antocianinas del mosto y del vino favoreciendo su estabilización.

El uso en mostos protege las antocianinas extraídas en las primeras fases de maceración evitando la oxidación y anticipando su condensación.

En los vinos previene el empobrecimiento del color que puede ocurrir durante las fases de envejecimiento y almacenamiento, debido a los tratamientos de clarificación y estabilización. En nariz mejora la limpieza de los compuestos aromáticos y en boca destaca un aumento de la estructura sin incrementar la astringencia.

DOSIS

Mostos: 5-20 g/hl. durante la maceración, incluso en adiciones posteriores. Las dosis más altas serán necesarias en caso de una vendimia poco sana.

Vinos: hasta 15g/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.

