

TOP-TAN AR

Complessità, eleganza, pienezza e pulizia aromatica

CARATTERISTICHE

Top-Tan AR è una sapiente miscela di tannino estratto da buccia d'uva bianca e tannino di rovere tostato da impiegare in affinamento o in finitura dei vini bianchi, rosati e rossi.

APPLICAZIONI

Impiegato durante l'affinamento Top-Tan AR permette di incrementare l'intensità e la complessità aromatica, la struttura in bocca e di proteggere il colore e gli aromi dai fenomeni ossidativi. Si ottengono risultati molto interessanti in termini di complessità ed equilibrio abbinando Top-Tan AR a un affinamento *sur lies*, per esempio con Harmony Full o Harmony Vitality.

In finitura prima dell'imbottigliamento Top-Tan AR risolve sia i difetti causati da leggera ossidazione sia i problemi di ridotti causati da H₂S e composti solforati. In generale migliora la freschezza e la complessità aromatica. In bocca, in funzione della dose scelta, incrementa la struttura ma senza causare squilibrio.

DOSI

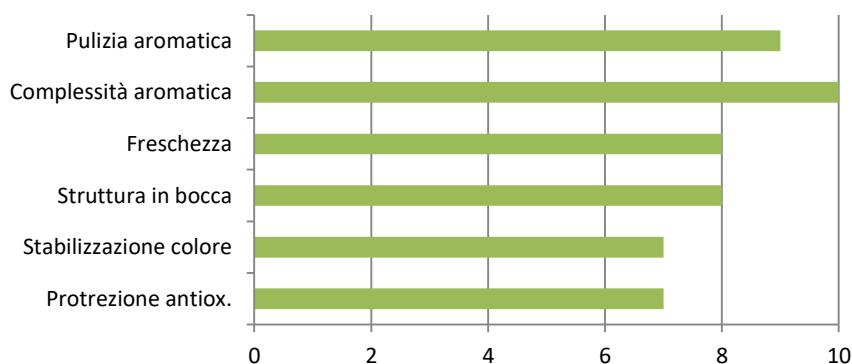
In affinamento: 5-10 g/hl.

In finitura pre-imbottigliamento: 1-3 g/hl.

CONFEZIONI e CONSERVAZIONE

Barattoli da 500 g.

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