

TOP-TAN CR

Estabilidad del color, de la estructura y consistencia en vinos tintos y rosados

CARACTERÍSTICAS

Top-Tan CR es un tanino extraído de la pepita de uva, caracterizado por un nivel medio de polimerización adecuado para favorecer las reacciones de condensación con los antocionos. Tiene una fracción de tanino elágico que garantiza una mayor protección antioxidante y favorece las reacciones de condensación.

APLICACIONES

La aplicación principal de Top-Tan CR es en la estabilización del color de vinos tintos y rosados. Si se utiliza en el mosto, durante la maceración, protege los antocianos de la oxidación y anticipa su condensación.

Durante el almacenamiento y afinado facilita la estabilización del color gracias a las reacciones de condensación y polimerización; también se puede utilizar durante los procesos de microoxigenación. El resultado obtenido con Top-Tan CR es una evidente estabilidad del color y una sensación de plenitud y consistencia en boca.

Muy interesante respecto a la complejidad y el equilibrio durante el envejecimiento combinar su uso con Harmony Full.

DOSIS

En maceración: 5-10 g/hl, con o sin adiciones sucesivas.

En el afinado: 2-8 g/hl.

ENVASES y CONSERVACIÓN

Botes de 500 g.

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

