

TOP-TAN SR

Mejora la estructura y estabilidad del color de los vinos tintos.

CARACTERÍSTICAS

Top-Tan SR es un tanino condensado obtenido de *Vitis vinifera* y dedicado a los vinos tintos.

APLICACIONES

Top-Tan SR se utiliza durante el almacenamiento y envejecimiento para acelerar la estabilización del color en vinos con un contenido de taninos y antocianos poco óptimo, debido a la variedad de uva o al grado de maduración. También se mejora la longevidad del color.

En boca se obtiene un aumento de la estructura y de la complejidad; en la nariz se aprecia una mayor complejidad y limpieza aromática.

Se obtienen resultados más interesantes respecto a la complejidad y el equilibrio combinando Top-Tan SR con un afinado sobre lías, por ejemplo con Harmony Full.

DOSIS

En el afinado: 5-10 g/hl.

En el acabado previo al embotellado: 1-3 g/hl.

ENVASE y CONSERVACIÓN

Botes de 500 g.

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

