

cap. 4 Taninos

● HARMOTAN

(Tanino proantocianídico y elagico - Instantáneamente soluble)

DEFINICION

Selección de taninos proantocianídicos y elagicos, Harmotan mejora la crianza de los vinos tintos y refuerza sus características organolépticas.

INTERES ENOLOGICO

- Gracias a sus características antibacterianas, antioxidante e inhibitoria de la actividad de la enzima la casa, Harmotan refuerza la estabilidad de los vinos tintos haciendo su crianza más segura.
- Debido a su composición, su utilización favorece la estabilidad del color y mejora las cualidades organolépticas (cuerpo, volumen en boca, finura,...)
- En su forma instantáneamente soluble facilita su utilización y su homogeneización.

DOSIS DE EMPLEO

10 a 40 g/hl.
(Contacte a su vendedor para hacer pruebas en laboratorio).

MODO DE EMPLEO

- En su version Instantáneamente soluble, Harmotan esta listo para su uso. Incorporar directamente la cantidad de Harmotan en el vino, preferiblemente por remontado para asegurar un reparto homogéneo.
- Harmotan puede también disolverse previamente en 5 a 10 veces su peso de agua.

ACONDICIONAMIENTO

Bolsa de 1 kg.

CONSERVACION

Conservar en su embalaje original herméticamente cerrado.