

cap. 4 Taninos

TANIN GALLIQUE A L'ALCOOL

(Tanino de agalla de roble, extraído con alcohol)

DEFINICION

Por su carácter antioxidante, antiséptico e inhibitorio de la actividad de la enzima Lacasa, Tanin Gallique à l' alcool mejora la vinificación de los vinos blancos y rosados.

INTERES ENOLOGICO

Tanin gallique à l' alcool es de los taninos más finos lo que lo hace ideal para la elaboración de vinos finos blancos y rosados.

Su carácter antioxidante aumenta el potencial redox de los mostos mejorando la vinificación de uvas botritizadas o de mostos de pH alto.

Muy reactivo, Tanin gallique à l' alcool elimina los compuestos reducidos y disminuye el nivel de proteína en los vinos.

DOSIS DE EMPLEO

Vendimia botritizada
Eliminación de la turbidez proteica
Mejoramiento de la clarificación y de la cata
Embotellado de vinos espumosos

5 a 10 g/hl.
5 a 10 g/hl.
3 a 5g/hl.
2 a 4g/hl.

MODO DE EMPLEO

Disolver la cantidad de Tanin gallique à l' alcool en agua caliente (40°C) e introducir en el mosto o vino asegurando un reparto homogéneo.

ACONDICIONAMIENTO

Bolsa de 1 kg.

CONSERVACION

Conservar en su embalaje original herméticamente cerrado.