

## cap. 4 Taninos

# TANIN SPÉCIAL CHÊNE

(Tanino de Roble)

### DEFINICION

Tanino específico de los vinos finos, extraído de los mejores robles Franceses del "Limousin"

### INTERES ENOLOGICO

- Tanin spécial chène es extraído de una selección muy estricta de los mejores robles Franceses del Limousin, lo que garantiza su gran finura.
- Tanino específico para los vinos finos de alta calidad.
- Tanin spécial chène destaca las cualidades organolépticas de los vinos tintos y blancos (redondez, cuerpo, finura, estructura,...) y mejora la estabilidad de los vinos con el tiempo.
- En su forma instantánea se facilita su utilización y su homogeneización.

### DOSIS DE EMPLEO

Vinos tintos	5 a 15 g/hl.
Vinos blancos	3 a 10 g/hl.

(Contacte su enólogo o hacer una prueba en laboratorio.)

### MODO DE EMPLEO

- Instantáneamente soluble, Tanin spécial chène esta listo para su uso.
- Incorporar directamente la cantidad de Tanin spécial chène en el vino, preferiblemente por remontaje para asegurar un reparto homogéneo:
  - Justo después de la fermentación alcohólica cuando la fermentación maloláctica no es deseada,
  - Justo después de la fermentación maloláctica cuando se suele hacerla.
- Tanin spécial chène 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.