



# EVERTANN BLANCHE

Tanino para Elaboração de Vinhos Brancos

## CARACTERÍSTICAS

Quando um vinho branco não apresenta uma suficiente estrutura é uma boa regra efetuar um tratamento com EVERTANN BLANCHE para dar certo grau de complexidade e contribuir para uma boa conservação do produto.

EVERTANN BLANCHE se apresenta na forma de pó com coloração bege claro e com certo grau de adstringência.

EVERTANN BLANCHE é de fácil solubilização.

EVERTANN BLANCHE possui carga elétrica superficial média.

## APLICAÇÃO

Visto as características acima escritas, EVERTANN BLANCHE é indicado para colagens proteicas e para reforçar a estrutura dos vinhos brancos que necessitam.

## COMPOSIÇÃO

Mescla de taninos do tipo hidrolisáveis

## MODO DE USO

Dissolver o produto em água ou vinho na proporção 1 : 10 e agregar em modo homogêneo a massa.

## DOSE DE EMPREGO

5 - 15 g/hl em clarificação ou para correção das características organolépticas

**Nota:** *aconselham-se alguns testes em pequenas escalas para definir a dosagem correta evitando assim efeitos colaterais indesejados*

## EMBALAGEM

Pacote de 1 kg

Saco de 25 kg