

TANBLANCHE CRU

Tanino para Proteção



CARACTERÍSTICAS

TANBLANCHE CRU é uma mescla especial de taninos em pó de coloração marrom claro, facilmente solúvel em água ou vinho.

TANBLANCHE CRU possui carga elétrica superficial alta.

APLICAÇÃO

Tanino de elevada propriedade antioxidante e antioxidásica, reage rapidamente com o oxigênio protegendo vinhos e mostos em todas as fases, desde o esmagamento até o engarrafamento, ideal para clarificações e trasfegas.

TANBLANCHE CRU foi estudado propositalmente para manter a frescura aromática do vinho, aumentando a *SHELF LIFE*, é apta também para aumentar a estrutura tânica dando sapicidade e profundidade.

Na fase de fermentação e afinamento desenvolve a formação de precursores aromáticos típicos de flores brancas, contribuindo para a complexidade do bouquet do vinho.

COMPOSIÇÃO

Mescla de taninos do tipo hidrolisáveis e condensados.

MODO DE USO

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

DOSE DE EMPREGO

2 - 6 g/hl em vinhos brancos

5 - 10 g/hl em vinhos tintos

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

EMBALAGEM

- Pacotes de 1 kg