

EXPERTAN FRUIT

DESCRIZIONE

Expertan Fruit è un tannino adatto per aggiunte nelle ultime fasi dell'affinamento e in pre-imbottigliamento dei vini.

Adatto a vini bianchi, rossi e rosati, questo tannino esalta gli aromi fruttati rispettando le caratteristiche varietali e contribuisce ad aumentare il volume e la finezza gustativa. Attenua inoltre le note erbacee ed esalta il bouquet varietale della frutta a bacca rossa, senza apportare note di tostatura.

Non aumenta la tannicità in bocca, migliora la rotondità, il volume e l'equilibrio complessivo del vino. Ha un elevato potere antiossidante, favorendo la longevità del vino in bottiglia. L'elevato potere antiossidante favorisce la longevità del vino in bottiglia.

Si presenta come una finissima polvere marrone ad elevata solubilità

COMPOSIZIONE

Miscela di tannini ellagici e condensati

IMPIEGO

- NEI VINI BIANCHI: anche con dosaggi molto bassi (1-2 g/hl) esalta gli aromi floreali e fruttati e migliora la complessità gustativa. Aumentando il dosaggio (3-5 g/hl) rivela le note fruttate e la struttura del vino.
- NEI VINI ROSATI: rafforza i sentori di frutta a bacca rossa e l'intensità aromatica, rispettando gli aromi che caratterizzano il vitigno. Migliora notevolmente la stabilità del colore e la conservabilità del vino.
- NEI VINI ROSSI: Expertan Fruit è il tannino adatto per i vini rossi freschi e di pronta beva, per esaltare la caratteristica fruttata.

MODALITÀ D'USO

Sciogliere il prodotto in poco vino e aggiungere in rimontaggio fino all'omogeneizzazione.

DOSI DI IMPIEGO

Vini bianchi: da 1 a 5 g/hl per esaltare la nota aromatica e proteggere dall'ossidazione.

Vini rosati: da 3 a 10 g/hl

Vini rossi: 5 - 15 g/hl

Sono consigliati test di laboratorio per stabilire la miglior dose di utilizzo.

CONFEZIONI

Da 1 kg

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori. Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.