

VINACCIOLO 100

Tannino di vinacciolo a elevata reattività, estratto esclusivamente con acqua

DESCRIZIONE

Il Tannino VINACCIOLO 100 è estratto da vinaccioli di uva bianca.

È quindi un tannino proantocianidinico parzialmente galloilato, di peso molecolare medio-basso, altamente strutturante e antiossidante.

In determinati vitigni e in stagioni particolari, si può verificare un abbassamento nel rapporto tannini/antociani, con conseguenti problemi sia nella tenuta del colore, che per l'evoluzione del vino in botti o barrique. In questi casi, l'aggiunta del Tannino Vinacciolo 100 può prevenire i difetti nel vino dovuti a tali mancanze.

In carenza di tannini complessi, nel vino la diffusione dell'ossigeno porta alla formazione di radicali liberi che, o attaccano esteri e terpeni, andando ad alterare la struttura aromatica, oppure reagiscono con gli antociani provocandone la degradazione ossidativa. La natura proantocianidinica di questo tannino regola il potenziale ossidoriduttivo del vino. La natura proantocianidinica di questo tannino regola il potenziale ossidoriduttivo del vino e favorisce la formazione di polimeri antociani-tannini stabili, proteggendo così la corretta evoluzione del vino.

Vinacciolo 100 permette inoltre l'eliminazione di ogni componente erbacea o astringente e contribuisce alla struttura polifenolica del vino.

COMPOSIZIONE

Tannino di vinacciolo 100% estratto da vinaccioli di uva bianca.

IMPIEGO

Migliora notevolmente l'armonia, la struttura e il bouquet dei vini rossi durante l'affinamento prolungato, specie se in legno. Indicato anche nei vini bianchi.

MODALITÀ D'USO

Vinacciolo 100 è solubile in acqua fredda o direttamente nel vino.

Aggiungere alla massa con rimontaggio garantendo l'omogeneizzazione.

Si prega di prendere visione della scheda di sicurezza per un uso corretto del prodotto.

DOSI DI IMPIEGO

3-5 g/hl nei vini bianchi; 5-20 g/hl nei vini rossi.

CONFEZIONI

Confezioni da 500 g

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