

ECOTAN RS

Elevata selezione di tannini di rovere

Tannino idrolizzabile da utilizzare per l'estrazione delle caratteristiche proprie del vino.

ECOTAN RS fissa e stabilizza alcune molecole odorose del vino, riducendo in tal modo i rischi di formazione dell'odore di ridotto e previene la formazione di dimetilsolfuro, composto responsabile del difetto noto come "gusto di luce". E' particolarmente adatto nei vini dove può essere usato per intensificare l'azione batteriostatica ed antiossidante del diossido di zolfo. E' utile anche nella prevenzione della casse rameica o ferrica, a causa del suo potere sequestrante dei metalli. Le migliori qualità tecnologiche le estrinseca in combinazione con l'**ECOTAN WB.m**. Ottimo in associazione con l'**ECOSTABIL**, prodotto a rilascio di mannoproteine.

In associazione a quest'ultimo prodotto conferisce al vino morbidezza, armonia e stabilità.

COMPOSIZIONE

Tannino ellagico

APPLICAZIONE

- Prevenzione e cura gusto di ridotto
- Effetto antiossidante
- Prevenzione gusto luce

DOSI: 2-10 g/hl

MODALITA' D'IMPIEGO

Dopo aver fatto prove preventive in laboratorio per valutare l'impatto sensoriale e la messa a punto del dosaggio, sciogliere **ECOTAN RS** in 10 parti di vino o acqua mescolando in continuazione.

CONFEZIONE

Pacchi da 1 Kg

CONSERVAZIONE

Mantenere in luogo asciutto

*Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da: Reg. CE 479/08
Non contiene allergeni – OGM free*

