

ECOTAN WB.m

Tannini estratti da buccia d'uva

CARATTERISTICHE GENERALI

ECOTAN WB.m è un tannino estratto da bucce d'uva bianca non fermentata, specifico per il trattamento in affinamento dei vini bianchi e rossi.

Nel processo di estrazione viene separato molto rapidamente. Si evita in tal modo ogni tipo di ossidazione e degradazione di tipo microbiologico. Si ottiene un tannino perfettamente integro nella sua forma attiva.

E' caratterizzato dalla intensa nota aromatica di frutta e fiori unita a spiccate note gustative di morbidezza e dolcezza.

ECOTAN WB.m è molto veloce nell'azione e migliora in modo rapido l'equilibrio gustativo e la complessità aromatica del vino.

Ottimo in associazione con il **MANNOSOFT**, mannoproteine di alto valore biologico.

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

COMPOSIZIONE

Tannino di buccia d'uva

APPLICAZIONE

In tutti i vini rossi e bianchi di qualità che necessitano di una maggiore armonia e complessità strutturale. Accentua la nota fruttata ed attenua le sensazioni di astringenza e di amaro.

DOSI

Vini bianchi: 3-15 g/HL

Vini rossi: 5-20 g/HL

MODALITÀ D'IMPIEGO

Dopo aver fatto prove preventive in laboratorio per valutare l'impatto sensoriale e la messa a punto del dosaggio, sciogliere **ECOTAN WB.m** in 10 parti di vino o acqua mescolando in continuazione. Aggiungere alla massa in rimontaggio per mezzo di una pompa dosatrice. E' utile effettuare il trattamento con **ECOTAN WB.m** fin dall'inizio dell'affinamento e comunque fino ad 1-2 settimane prima dell'imbottigliamento.

CONFEZIONE: pacchi da 1 Kg

CONSERVAZIONE: mantenere in luogo asciutto

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Polvere di colore beige, solubile in acqua e in vino.

Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da: Reg. CE 479/08

Non contiene allergeni – OGM free

