

TANNISTABIL C

TANNINI ELLAGICI E CONDENSATI DI ELEVATA PUREZZA
OTTENUTI CON UN PROCESSO DI ESTRAZIONE ALL'ACQUA.

Tannini ellagici e condensati con specifica ed **elevata attività antiossidante**. Da utilizzare in aggiunte successive sin dall'inizio della fermentazione alcolica fino alla svinatura nei mosti rossi. Contribuisce a dare struttura al vino fin dalle prime fasi della fermentazione.

TANNISTABIL C è un tannino in polvere, di colore bruno, dal gusto morbido e vellutato

Le ottime **capacità antiossidanti di TANNISTABIL C** permettono di conservare inalterato l'aroma varietale dei vini e di sviluppare la complessità del bouquet regolando in modo ottimale il potenziale ossido-riduttivo nelle fasi di fermentazione e di post-fermentazione.

TANNISTABIL C previene l'insorgere di stati di riduzione, evita la formazione di composti solfurei.

I vini affinati con TANNISTABIL C presentano profumi intensi e complessi in cui gli aromi primari si uniscono ai profumi fermentativi.

Con TANNISTABIL C si ottiene un risultato di grande corposità e rotondità del gusto con attenuazione della durezza tannica e delle sensazioni amare.

CONFEZIONI: pacchi da Kg 1 e sacchi da 25 kg.

