

TANIN TIRAGE POUDRE

**PARTICIPA EN LA CLARIFICACIÓN EN BOTELLA DURANTE LA TOMA DE ESPUMA
REFUERZA LA ESTRUCTURA DEL VINO**

CARACTERÍSTICAS

- ◆ Combinación de tanino de agallas - tanino de castaño.
- ◆ Los taninos del vino presentan las siguientes características :
 - Permiten la clarificación de vinos blancos y de ciertos vinos tintos,
 - Refuerzan la estructura del vino y participan en su envejecimiento,
 - Protegen la materia colorante en el caso de los vinos tintos,
- ◆ El TANINO es un elemento sávido importante del vino.
- ◆ **TANIN TIRAGE POUDRE** es una asociación de TANINO DE AGALLAS – extraído con alcohol- en una proporción del 80 % y de TANINO DE CASTAÑO en una proporción del 20 %.
- ◆ **TANIN TIRAGE POUDRE** da lugar a una ligera clarificación en botella en el principio de la toma de espuma pero no influye en la textura de los posos.
- ◆ **TANIN TIRAGE POUDRE**, añadido durante el tiraje en botellas, protege la estructura y el equilibrio del vino, garantizando un buen envejecimiento.

DOSIFICACIÓN

- ◆ 3 g por hectólitro de vino a embotellar.

MODO DE EMPLEO

- ◆ En el embotellado, aconsejamos para el caso de un vino seco y para la mayoría de situaciones lo que sigue a continuación :
- ◆ Añadir, por hectólitro de vino a embotellar :
 - 2,2 kg de azúcar para obtener una presión final de 5,5 atmósferas.
 - 3 litros de fermento (de 40 a 50 millones de células/ml máx.) (levaduras AGLO).
 - 6 cl de **ADJUVANTE**
 - 3 g de **TANIN TIRAGE POUDRE**
 - 5 g de **PHOSPHATES COMPOSES**
- ◆ Airear durante bastante tiempo. Mantener el vino en agitación constante durante el transcurso del tiraje.
- ◆ Controlar regularmente la formación de espuma consultando nuestro laboratorio.



PRESENTACIONES

- ◆ Bolsa de 1 kg.

CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar en el envase original, lleno, sin abrir, en perfecto estado, resguardado de la luz, en un lugar seco, sin olores.
- ◆ Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están indicadas sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda dentro de nuestro control. Estas informaciones no leberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documents esta la propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.