



COLD WHITE TAN[®] SG

PRODUCTO GRANULADO A BASE DE TANINOS
PARA USO ENOLÓGICO

COMPOSICIÓN



La fresca mezcla de taninos elágicos y catequínicos que componen COLD WHITE TAN[®] SG se obtiene a partir de una cuidadosa selección de materias primas vegetales de máxima calidad, gracias a la cual el producto final resulta apto para uso enológico.

CARACTERÍSTICAS



Tanto el proceso de extracción como el de secado, utilizados para la producción de COLD RED TAN[®] SG, apuntan al cuidado de las valiosas características organolépticas de las materias primas. También el proceso de secado tiene en cuenta estos mismos principios, por los que COLD WHITE TAN[®] SG se presenta como un producto extremadamente fresco y delicado en términos de gusto y olfato.

COLD WHITE TAN[®] SG tiene acción clarificante. A través de una específica técnica de producción denominada "instantaneización" COLD WHITE TAN[®] SG, adquiere la capacidad de ser altamente soluble, incluso en frío.

APLICACIONES



COLD WHITE TAN[®] SG está particularmente indicado en el tratamiento de vinos blancos, no filtrados o en proceso de afinación. Aporta notas profundas y de frescura al paladar y, por ello, se recomienda su uso en vinos problemáticos o vinos obtenidos de uvas muy maduras, que requieran soporte en términos de volumen, pero, al mismo tiempo, una delicada frescura final.

En los vinos rosados encuentra aplicación tanto en las fases post-fermentativas como de afinación, con la misma finalidad descrita para los vinos blancos. Es apto para el uso en las fases de pre embotellamiento; debe dosificarse sobre vinos estables a nivel proteico.

En general, los vinos tratados con COLD WHITE TAN[®] SG resultan aromáticamente más complejos, frescos y dotados de volumen de mayor espesor.

Para el uso de COLD WHITE TAN[®] SG atenerse a las normas de ley vigentes.



COLD WHITE TAN[®] SG

PRODUCTO GRANULADO A BASE DE TANINOS
PARA USO ENOLÓGICO



USO

COLD RED TAN[®] SG es fácilmente soluble en agua. Disuelva cuidadosamente la cantidad necesaria de COLD WHITE TAN[®] SG en 10 partes de agua y después añádale al producto; no utilice objetos metálicos ni agua rica en cal. Se recomienda emplear el producto algunos días antes de la sucesiva filtración, para evitar la posible interacción con las proteínas del vino.



DOSIS

De 1 a 6 g/hL en el transcurso de la afinación en la producción de vinos blancos; de 1 a 5 g/hL para la producción de vinos rosados.



ENVASES

Bolsitas multicapa de 500 g.



CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco y seco. Cerrar cuidadosamente los envases abiertos.



PELIGROSIDAD

En base a la normativa europea vigente, el preparado está clasificado como: no peligroso.