

TANNINI



SMARTAN® FRUITY SG

**PRODOTTO GRANULATO AD ALTA SOLUBILITÀ
A BASE DI TANNINO PROANTOCIANIDINICO, PER USO ENOLOGICO**

COMPOSIZIONE



Prodotto granulato, costituito da un esclusivo e delicato tannino proantocianidinico, ricco in polisaccaridi naturali. Per la sua produzione viene adottato un processo di estrazione estremamente leggero, tale da risultare rispettoso nei confronti delle eleganti caratteristiche sensoriali della pregiata materia prima.

CARATTERISTICHE



SMARTAN® FRUITY SG è tratto da particolari materie prime, attentamente vagliate per la loro finezza ed eleganza; mediante un lento processo, vengono estratte in preferenza le sostanze polifenoliche con caratteristiche organolettiche di minor aggressività e alcune interessanti sostanze polisaccaridiche ad azione stabilizzante.

SMARTAN® FRUITY SG è un prodotto proantocianidinico, elegante sul palato; per le sue proprietà di stabilizzazione del sistema redox, supporta il vino nel mantenimento delle proprie note fruttate nel tempo. Infatti SMARTAN® FRUITY SG contribuisce a conservare nel prodotto una più ampia complessità aromatica ed un piacevole volume.

SMARTAN® FRUITY SG subisce un particolare trattamento chiamato "istantaneizzazione" che lo rende prontamente solubile in acqua, rispettandone le pregiate qualità organolettiche.

IMPIEGHI



SMARTAN® FRUITY SG trova impiego nel trattamento di vini rossi e rosati; in bassi dosaggi anche su vini bianchi. Può essere utilizzato già nelle prime fasi di affinamento del prodotto a partire dalla svinatura, anche se la sua applicazione più classica è nelle fasi finali di trattamento e assemblaggio dei vini rossi e rosati. In questo caso vengono raccomandati dei test di stabilità proteica del vino e preliminari aggiunte di quantità variabili di tannino, al fine di valutarne sia la possibile attività chiarificante con le macromolecole colloidali, sia le possibili interazioni organolettiche con il prodotto finale.

Su vini bianchi è interessante soprattutto su vini passiti o di gran spessore. In questi casi si raccomanda di mantenersi sui dosaggi consigliati.

SMARTAN®FRUITY SG possiede azione chiarificante.

Per l'impiego di SMARTAN® FRUITY SG attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

TANNINI



SMARTAN® FRUITY SG

**PRODOTTO GRANULATO AD ALTA SOLUBILITÀ
A BASE DI TANNINO PROANTOCIANIDINICO, PER USO ENOLOGICO**



MODALITÀ D'USO

SMARTAN® FRUITY SG è solubile con facilità in acqua. Sciogliere accuratamente la quantità necessaria di SMARTAN® FRUITY SG in 10 parti di acqua e quindi aggiungere alla massa; non usare oggetti metallici ed acqua ricca in calcare. Al fine di evitare precipitati tanno-proteici, verificare la stabilità proteica del vino prima del dosaggio del tannino.



DOSI

Da 2 a 5 g/hL per vini rossi; fino a 10 g/hL su vini di una certa caratura.
Da 1 a 5 g/hL su vini rosati;
da 0,5 a 3 g/hL per vini bianchi.



CONFEZIONI

Sacchetti in poliaccoppiato da 500 g.



CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.



PERICOLOSITÀ

In base alla normativa europea vigente il prodotto è classificato: non pericoloso.