



SMARTAN® UVA SG

PRODOTTO GRANULATO AD ALTA SOLUBILITÀ
A BASE DI TANNINO D'UVA, PER USO ENOLOGICO

COMPOSIZIONE



Prodotto granulato ottenuto da tannini estratti integralmente da uva.

CARATTERISTICHE



SMARTAN® UVA SG è un prodotto a base di tannini catechinici d'uva ad elevata funzionalità nel supporto della struttura tannica, con grande efficacia sulla stabilizzazione della frazione colorante. Per tali proprietà è utile nelle prime fasi della vinificazione, nel corso dell'affinamento ed in microossigenazione. È dotato di una certa reattività nei confronti delle proteine.

SMARTAN® UVA SG nella sua preparazione subisce un particolare trattamento chiamato "istantaneizzazione" che lo rende prontamente solubile in acqua, rispettandone le delicate qualità organolettiche. Usato su mosti, possiede azione chiarificante.

IMPIEGHI



SMARTAN® UVA SG trova impiego nel trattamento dei vini rossi, bianchi e rosati.

Nel caso dei vini trova impiego sia nelle prime fasi dell'ammontamento sia nel corso del loro affinamento. L'utilizzo nei mosti e nei vini giovani provenienti da uve bottrizzate, previene i processi ossidativi indotti dalla laccasi, non incidendo sul profilo polifenolico originario del vino con tannini esogeni, ma solo donando equilibrio.

Nel corso della vinificazione in rosso, il suo utilizzo in pigiatura e alla svinatura favorisce la stabilizzazione delle frazioni antocianiche estratte dalla buccia.

Un'applicazione di SMARTAN® UVA SG su vini sin dalle prime fasi dell'affinamento supporta la struttura tannica e ciò lo rende particolarmente adatto per un suo utilizzo in microossigenazione.

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



SMARTAN® UVA SG

PRODOTTO GRANULATO AD ALTA SOLUBILITÀ
A BASE DI TANNINO D'UVA, PER USO ENOLOGICO



MODALITÀ D'USO

SMARTAN® UVA SG è solubile in acqua con facilità. Sciogliere accuratamente la quantità necessaria di SMARTAN® UVA SG in 10 parti di acqua e quindi aggiungere alla massa; non usare oggetti metallici ed acqua ricca in calcare.
Se utilizzato nelle ultime fasi della produzione, a ridosso dell'imbottigliamento, si consiglia una verifica preventiva della stabilità proteica del vino.



DOSI

Da 5 a 15 g/hL per i vini rossi;
da 1 a 10 g/hL per i vini rosati;
da 1 a 5 g/hL per i vini bianchi.



CONFEZIONI

Sacchetti in poliaccoppiato da 500 g.



CONSERVAZIONE

Conservare al riparo dalla luce in luogo fresco e asciutto.
Richiudere accuratamente le confezioni aperte.



PERICOLOSITÀ

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