TANNINI

SMARTAN® ZEST SG

PRODOTTO GRANULATO AD ALTA SOLUBILITÀ A BASE DI TANNINI GALLICO-CONDENSATI, PER USO ENOLOGICO

COMPOSIZIONE

Prodotto granulare costituito da una particolare combinazione bilanciata di tannini gallico-condensati.

CARATTERISTICHE

SMARTAN® ZEST SG è ottenuto da un lento e delicato processo d'estrazione da esclusive materie prime; in tal modo vengono portate in soluzione interessanti sostanze polifenoliche preservanti, con caratteristiche organolettiche di minor aggressività. La matrice gallica della composizione del granulo, si distingue per la sua reattività antiossidante/antiossidasica; la sua natura tannica al palato viene opportunamente bilanciata dall'elegante, ma vivace matrice catechinica. Ne consegue SMARTAN® ZEST SG, un prodotto presente al palato, che tende a far mantenere al vino nel tempo tutte le sue note floreali e fruttate, ma con carattere.
SMARTAN® ZEST SG, conservando un piacevole volume, contribuisce a rendere nitida una più ampia complessità aromatica.
SMARTAN® ZEST SG subisce un particolare trattamento chiamato "istantaneizzazione" che lo rende prontamente solubile in acqua, rispettandone le pregiate qualità organolettiche.

IMPIEGHI

SMARTAN® ZEST SG trova impiego nel trattamento di vini bianchi e rosati, ma anche su rossi. Viene utilizzato fin dalle prime fasi successive alla fermentazione alcolica e nel corso di tutto l'affinamento, al fine di arricchire il vino in sostanze antiossidanti naturali, che agiscono in sinergia sul corpo e il carattere dei vini; i prodotti così rifiniti, risulteranno nel tempo con maggior volume e più resistenti alle ossidazioni.
SMARTAN® ZEST SG è in grado di far esprimere la complessità aromatica propria del vino, donando pulizia nella sua gestione delle riduzioni. Molto adatto anche per trattare vini originati da uve molto mature o in ogni caso stanchi, al fine di rallentarne i processi evolutivi. Ottima azione sul redox.
SMARTAN® ZEST SG è consigliato anche nelle fasi finali di assemblaggio, dove le sue interessanti e precise caratteristiche organolettiche si possono fondere alla struttura del vino contribuendo ad un prolungamento della sua shelf life. In questa circostanza si raccomanda sempre una preliminare valutazione della stabilità proteica dei vini e dei test preliminari di aggiunte di quantità variabili di SMARTAN® ZEST SG al fine di valutarne le interazioni organolettiche con il prodotto e la sua possibile azione chiarificante.

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

ENOLOGICA VASON

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com

TANNINI

SMARTAN® ZEST SG

PRODOTTO GRANULATO AD ALTA SOLUBILITÀ A BASE DI TANNINI GALLICO-CONDENSATI, PER USO ENOLOGICO

MODALITÀ D'USO

SMARTAN® ZEST SG è facilmente solubile in acqua. Sciogliere accuratamente la quantità
necessaria di SMARTAN® ZEST SG in 10 parti di acqua e quindi addizionare 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 prodotto.

DOSI

Da 0,5 - 5 g/hL su vini bianchi,
da 2 - 10 g/hL su vini evoluti o provenienti da uve surmature,
da 1 - 5 g/hL su vini rosati e rossi.

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.

ENOLOGICA VASON

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com