



# TAN<sup>®</sup> CLASSIC

PRODUCTO A BASE DE TANINO GÁLICO  
PARA USO ENOLÓGICO

## COMPOSICIÓN



Producto a base de tanino gálico, para uso enológico.

## CARACTERÍSTICAS



TAN<sup>®</sup> CLASSIC es un tanino gálico, hidrolizable.

Sus propiedades suportan la natural acción de los taninos endógenos, mejorando las clarificaciones y equilibrando el aspecto organoléptico, manteniendo notas frescas y no evolucionadas. Sobre el mosto posee un buen efecto clarificante.

Posee una extrema reactividad frente a las proteínas, por eso se aconseja su uso tanto en vinificación en blanco como en tinto y en el caso de uvas con situación sanitaria comprometida.

TAN<sup>®</sup> CLASSIC contribuye a la protección de las moléculas responsables del color y a la acción RedOx y microbiológica del anhídrido sulfuroso.

## APLICACIONES



TAN<sup>®</sup> CLASSIC es interesante tanto en mosto como en vino, incluso por su acción sinérgica con las comunes prácticas de bodega para la protección del color.

Por su reactividad frente a las proteínas se aconseja desde las primeras fases del remosto en productos originados por uvas dañadas (tanto blancas como rojas).

Posee una acción clarificante en sinergia con la gelatina.

**Para el uso de TAN<sup>®</sup> CLASSIC atenerse a las normas de ley vigentes.**



# TAN<sup>®</sup> CLASSIC

PRODUCTO A BASE DE TANINO GÁLICO  
PARA USO ENOLÓGICO



## USO

Disolver cuidadosamente las cantidades necesarias de TAN<sup>®</sup> CLASSIC en diez partes de vino o de agua caliente y después agregar a la masa; no utilizar objetos metálicos ni agua rica en cal.

En los añadidos al producto acabado, verificar la estabilidad proteica del vino para evitar precipitaciones tano-proteicas.



## DOSIS

De 3 a 8 g/hL sobre mostos;  
De 1 a 4 g/hL para vinos blancos;  
De 2 a 10 g/hL para vinos tintos.



## 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.