



TUTTIFRUTTI® RED

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

COMPOSIZIONE



Prodotto granulato, ottenuto da un esclusivo tannino ellagico stabilizzato con polisaccaridi naturali. La pregiata materia prima deriva da un processo di estrazione estremamente delicato e selettivo mediante una soluzione idroalcolica.

CARATTERISTICHE



TUTTIFRUTTI® RED è ottenuto tramite un'estrazione lenta con acqua ed alcol da particolari legni, attentamente vagliati per la loro finezza ed eleganza; in tal modo possono essere estratte in preferenza sostanze polifenoliche con caratteristiche organolettiche di minor aggressività e sostanze polisaccaridiche originate dal legno del tutto analoghe a quelle che si estrarrebbero nel corso dell'affinamento in botti di legno. TUTTIFRUTTI® RED è un prodotto ellagico, delicato, caratterizzato dal fatto che la equilibrata gestione del redox, permette al vino di mantenere nel tempo le proprie note olfattive fruttate ed un piacevole volume.

TUTTIFRUTTI® RED contribuisce a conservare nel prodotto una più ampia complessità aromatica. Le caratteristiche qualitative sono garantite dai controlli analitici che devono soddisfare i parametri dettati dal Codex CEnologique International.

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

IMPIEGHI



TUTTIFRUTTI® RED trova impiego nel trattamento di vini rossi e rosati, può essere usato anche nei distillati. Nel caso dei vini può essere utilizzato già nelle prime fasi di affinamento del prodotto, anche se i suoi risultati migliori si ottengono nelle fasi finali di trattamento e assemblaggio dei vini rossi e rosati, dove si esprime anche la sua ottima interazione di attività con il PREMIUM® TOSTATO SG. In questo caso, il suo uso è consigliato prima dell'ultima filtrazione brillantante, su vini stabili dal punto di vista proteico. In genere vengono raccomandati dei test preliminari di aggiunte di quantità variabili di tannino al fine di valutarne 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.

TUTTIFRUTTI® RED possiede azione chiarificante.

Per l'impiego di TUTTIFRUTTI® RED attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

TANNINI



TUTTIFRUTTI® RED

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



MODALITÀ D'USO

TUTTIFRUTTI® RED è solubile con facilità in acqua. Sciogliere accuratamente la quantità necessaria di TUTTIFRUTTI® RED 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 importanza;
da 1 a 5 g/hL su vini rosati;
da 1 a 3 g/hL per vini bianchi;
da 5 a 20 g/hL per distillati.



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.