

TANNALLIER QVE'

Tanino para la crianza y preembotellado de vinos tintos y blancos

CARACTERÍSTICAS

TANNALLIER QVE' es el resultado de una combinación de las mejores maderas de roble francés, con un grado de tostado medio.

Durante la extracción, TANNALLIER QVE' mantiene intactos los componentes aromáticos de las maderas originales, siendo así capaz de transferir al vino las propiedades organolépticas típicas de los vinos criados en barricas de madera, incrementando las notas de tostado y vainilla. En boca es muy suave y dulce.

APLICACIONES

Descube y crianza

- Amplia el perfil aromático, previene la formación de olores de reducción, contribuye a la estabilización del color en los vinos tintos y corrige situaciones de falta de estructura y de excesiva delgadez.

Preembotellado:

- Aporta al vino agradables notas aromáticas de vainilla, permitiendo que el bouquet del vino se vuelva mucho más complejo y pulido, corrige posibles ausencias de volumen y cuerpo.

Presenta una elevada reactividad con el oxígeno, desempeñando por ello un papel importante en la conservación del vino al protegerlo de las oxidaciones.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Crianza: 10-20 g/hl, da equilibrio a la estructura tánica y aporta notas aromáticas.

Embotellado: 5-15 g/hl da complejidad al bouquet y alarga la vida útil del vino.

Diluir el producto en agua o vino en proporción 1 : 10 y adicionarlo de forma homogénea a la masa.

NOTA: para determinar la dosis óptima y evitar efectos coloidales indeseables se recomienda efectuar pruebas en laboratorio, para los vinos blancos utilizar las dosis mínimas.

COMPOSICIÓN

Tanino de roble.

ENVASES

Paquete de 1 kg

Este producto no está considerado peligroso por tanto no necesita ficha de seguridad.