

MANUAL DE USO

Boltane P Export

"Método tradicional", clarificación efectiva en botella

Preparación tánica especialmente formulada para la elaboración de vinos espumosos por el método tradicional "Champenoise" o de fermentación en botella.

Composición

- Tanino de castaño puro: 75%
- Tanino de roble puro: 25%

Propiedades

La preparación aporta taninos polimerizados que participan de forma esencial en la fase de clarificación en botella formando unas lías más compactas y con mayor elasticidad. Disminuye el riesgo de turbios finos residuales.

- Compacta y cohesiona las lías durante la clarificación en botella.
- No transmite al vino espumoso compuestos fenólicos astringentes ni amargos.
- Actúa de forma preventiva contra los gustos a reducción.
- Influye positivamente en el comportamiento de la espuma.

Es un complemento ideal de coadyuvantes de tiraje de nueva tecnología como la Colle 2. Su formulación ha sido diseñada especialmente para responder a las exigencias de la clarificación rápida en botella.

Modo de empleo

Se utiliza directamente en forma de polvo diluido en 10 veces su peso en vino de base (dissolver perfectamente).

Orden de adición al vino base+azúcar:

- 1º) Levadura (Levuline CHP ó AGGLO)
- 2º) Boltane P Export
- 3º) Colle 2 ó Argitirage

Dosis: 0.8 a 1.6g/hL directamente disueltos en un poco de vino base y seguidamente adicionados al vino de tiraje.

Presentación

Envase plástico de 1 Kg.

Conservación

Sin abrir, en un lugar fresco, seco y al resguardo de la luz.

Producto conforme con las normas de codees OENOLOGIQUE INTERNACIONAL.