

TAN RO SOUPER

Tanino enologico antioxidante indicado para la estabilización y crianza de los vinos tintos de calidad.

INTERÉS ENOLÓGICO :

La naturaleza química del tanino presente en TAN RO SOUPER es muy parecida a los condensados presentes en la uva. TAN RO SOUPER es el resultado de un largo trabajo de investigación para obtener un producto capaz de satisfacer la exigencia de proteger y estabilizar a lo largo del tiempo la materia colorante de los vinos tintos. La composición de TAN RO SOUPER es parecida al patrimonio natural tánico de las uvas, se obtienen reacciones de condensación con los antocianos que resultan protegidos de las precipitaciones durante el período de maduración y conservación. Usando TAN RO SOUPER en la fermentación se logra una inmediata combinación con los antocianos formando complejos rojos estables a lo largo del tiempo.

CARACTERÍSTICAS :

Aspecto : polvo

Olor : Típico

Color : marrón

Composición : Tanino Proantocianídico - Polvo de Roble

DOSIS DE EMPLEO :

20 - 50 - 100 g/hl

MODO DE EMPLEO :

Disolver la cantidad de TAN-RO SOUPER en agua caliente (40°C) e introducir en el mosto o vino durante un remontaje, asegurando un reparto homogéneo. TAN-RO SOUPER puede también disolverse previamente en 5 a 10 veces su peso en agua.

PRESENTACIÓN:

Bolsa por 25kgs.

CONSERVACIÓN :

Conservar en su embalaje original herméticamente cerrado.

