



Tannivin® Elevage

Elagitanino de roble para el afinado de vino

Descripción del producto

Tannivin® Elevage es un tanino de alta calidad a base de materia prima de roble, quebracho y uva. Se caracteriza por su particular sutileza, mejorando el equilibrio del vino al incrementar mayor riqueza y longitud en el paladar. Está diseñado específicamente para estabilizar y armonizar el vino, optimizando el desarrollo de la estructura de los polifenoles y que además promueve la estabilidad del color y oxidación.

Se recomienda su utilización en el descubado, tras la fermentación o tras la fermentación maloláctica, y ayuda a la maduración durante la crianza sobre lías.

Permitido según el Reglamento de la Comisión de la UE no. 934/2019. El usuario debe verificar el cumplimiento de la normativa nacional. Su pureza y calidad se comprueban en laboratorios especializados.

Dosis

Tannivin® Elevage se disuelve primero en 10 veces el volumen de agua tibia y se distribuye uniformemente en el depósito de vino. Preferiblemente se añade al vino terminado antes del trasiego final y al menos 10-15 días antes del embotellado.

Dosis recomendadas:

- Vino blanco: 2-5 g/hl
- Vino tinto: 5-20 g/hl

Almacenamiento

Almacene en un lugar fresco y seco, lejos de la luz. Los paquetes que se hayan abierto deben cerrarse herméticamente de inmediato y usarse lo antes posible.