



# Tannivin® Superb

Tanino de roble de alta calidad para el afinamiento de vino tinto

## Descripción del producto

Tannivin® Superb es un tanino de roble francés de alta calidad. La materia prima que la compone ha sido desarrollada y seleccionada mediante un método específico y una tecnología única, la cual, elimina y desecha cualquier sustancia astringente o tanino duro en el momento de la producción, obteniendo de esta selección, un tanino orientado a producir vinos redondos, armoniosos y aterciopelados, ya sea adicionado al vino durante la elaboración, almacenamiento, crianza o durante un tratamiento de afinamiento preembotellado. Este tanino enfatiza el cuerpo y la estructura, obteniendo un vino menos secante más redondo y sin aristas. Tiene un impacto positivo en el aroma, potenciando la tipicidad varietal y en el caso de que el vino a tratar tenga crianza en bodega enfatiza los aromas procedentes del roble.

Tannivin® Superb es un polvo fino de color marrón rojizo.

El uso de Tannivin® Superb está permitido de acuerdo con las leyes y regulaciones actuales de la UE y cumple con los requisitos de pureza de la Organización Internacional del Vino y la Viña (OIV).

Después de la adición de Tannivin® Superb, los vinos están más estructurados, con mayor volumen, más sedosos y menos astringentes, mejorando también el nivel y evolución del color. Su aplicación de afinado de vinos justo en preembotellado es factible a dosis bajas y compatibles con otros productos, mejorando la boca y nariz sin introducir componentes astringentes o tánicos en el vino.

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

Producto	Dosis
Vino tinto	1 - 20 g/hl
Vino blanco o rosado	1 - 5 g/hl

La dosificación se rige por las características de los vinos a tratar y tiene que verificarse con pruebas preliminares.

Tannivin® Superb se usa preferiblemente después de la fermentación maloláctica mediante adición en el trasiego inicial en el vino. Los tratamientos posteriores durante el almacenamiento y preembotellado son factibles. Tannivin® Superb puede disolverse en un poco de agua y agregarse al depósito del vino. Debe removerse y homogeneizar todo el volumen, dependiendo del objetivo, se puede introducir un poco de oxígeno durante la adición para mejorar el efecto e integración del tanino en el vino.

## Almacenamiento

Tannivin® Superb debe almacenarse lejos de olores, humedad y luz. Los paquetes que se han abierto deben sellarse herméticamente de inmediato.