



Tannivin® EH

Descripción del Producto

Tannivin® EH es un tanino enológico de alta pureza preparado como un polvo marrón fino. Para su fabricación, se utiliza roble francés seco y secado al aire.

Durante muchos años, Tannivin® EH se ha utilizado tradicionalmente para optimizar el potencial de precipitación de los vinos en el caso de una clarificación de proteínas posterior.

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 o Rosado	2 - 20 g/hl
Vino Blanco	1 - 10 g/hl

Se recomienda hacer pruebas preliminares en laboratorio. Los tratamientos posteriores con agentes clarificantes que contienen proteínas, como la gelatina, también deben verificarse con una prueba preliminar con respecto al grado de claridad y el efecto sobre el sabor.

Tannivin® EH primero debe suspenderse en un poco de agua y luego agregarse al vino, revolviendo vigorosamente. El efecto puede ser mejorado por la baja absorción de oxígeno.

Almacenamiento

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