



## Descrizione del prodotto

Tannivin® EH è un tannino enologico, di origine vegetale, con un elevato grado di purezza, sotto forma di polvere fine marrone. Per produrre Tannivin® EH viene utilizzato soltanto selezionato duramen francese, essiccato all'aria.

Da molti anni il Tannivin® EH è tradizionalmente utilizzato per ottimizzare il potenziale di precipitazione dei vini, in caso di un successivo affinamento delle proteine.

Autorizzato dalle Normative della Commissione Europea n. 606/2009. L'utente deve verificare la conformità alle normative nazionali. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

## Dosaggio

Prodotto	Dosaggio
Vino rosso	2 - 20 g/100 L
Vino bianco	1 - 10 g/100 L

Si consiglia un test preliminare. Anche i trattamenti successivi con agenti chiarificanti contenenti proteine, come la colla di pesce o la gelatina, devono essere controllati con un test preliminare riguardante il grado di chiarezza e l'effetto sul sapore.

Tannivin® EH deve prima essere sospeso in poca acqua e quindi aggiunto al vino, mescolando energicamente. L'effetto può essere migliorato con un basso assorbimento di ossigeno.

## Stoccaggio

In linea di massima, Tannivin® deve essere conservato lontano da odori, umidità e luce. Le confezioni che sono state aperte devono essere immediatamente sigillate in modo ermetico e consumate rapidamente.