

FICHA TECNICA

TANIVIN TIRAJE

TANINOS

Tanino hidrolizable (Tara)

APLICACIONES ENOLÓGICAS

TANIVIN TIRAJE es un líquido complejo a base de galotaninos y de sulfato de cobre. Permite preservar las calidades organolépticas de los vinos destinados a la toma de espuma.

TANIVIN TIRAJE mejora la aptitud del vino a envejecer, y aumenta el poder antioxidante del anhídrido sulfuroso.

La clarificación de los vinos embotellados y el removido resultan más fáciles.

TANIVIN TIRAJE permite realizar un tratamiento preventivo y curativo del gusto de reducción.

MODO DE EMPLEO

Incorporar al vino cuando se agregan el licor, los fermentos y los adyuvantes de removido.

DOSIS DE EMPLEO

- 2 a 4 cL/hL

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- botellas de 1 L (cajas de 15 botellas de 1 L)
- bidones de 5L y de 10 L.

Conservar en un lugar seco, bien ventilado, sin olores, a una temperatura inferior a 25°C.

La fecha óptima de utilización de **TANIVIN TIRAJE** en su envase de origen, está indicada en la etiqueta.

Nunca volver a utilizar un envase abierto de un año para otro.