

FICHA TECNICA

TANIVIN PLUS

TANINOS

Taninos condensados (a base de quebracho)

APLICACIONES ENOLÓGICAS

TANIVIN PLUS es un extracto de tanino catechico con un tenor de ácido tánico superior a 70%. Después de la maceración en vinos tintos, permite estabilizar el color. En vinos terminados, aporta intensidad y estructura. En vinos blancos, a dosis bajas, otorga redondez al vino.

MODO DE EMPLEO

TANIVIN PLUS es una formulación hidrodispersible, de fácil disolución. Disolver **TANIVIN PLUS** en agua caliente, luego incorporarlo poco a poco durante un remontado, para obtener una buena homogeneización en la masa. Incorporar la solución acuosa al 10 % al vino, durante un remontado o utilizando un venturi. Efectuar un mezclado cuidadoso después de esta operación.

DOSIS DE EMPLEO

- Durante la maceración
Agregar durante los remontados sin aeración 15 a 30 g para 100 kg de vendimia. Esta dosis debe ser fraccionada en 2 o 3 veces, para una fijación óptima del color.
- Durante la vinificación
Agregar 15 a 30 g/hL durante un remontado con aireación.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 1 kg, 5 kg
No volver a utilizar un envase abierto de un año para otro.
Conservar en un lugar seco, bien ventilado, sin olores, a una temperatura inferior a 25°C.
La fecha óptima de utilización del **TANIVIN PLUS** en su envase de origen, está indicada en la etiqueta.