

TANNIFERM FLASH

Tannino specifico per la vinificazione in rosso

CARATTERISTICHE

Tanniferm Flash è una miscela di tannini gallici, ellagici e procianidinici. Grazie alla sua composizione, questo prodotto può essere impiegato sin dall'inizio vinificazione, subito dopo la pigiadiraspatrice, per prevenire le reazioni ossidative a carico degli antociani.

APPLICAZIONI

I tannini gallici ed ellagici svolgono la loro azione protettiva con due diversi meccanismi:

- legano l'ossigeno presente rendendolo indisponibile per le reazioni con gli antociani;
- inibiscono gli enzimi ossidativi, come la laccasi e la polifenoloossidasi, che sono responsabili della rapida degradazione del colore, soprattutto nelle uve affette da marciume.

I tannini procianidinici sostengono queste azioni e sono direttamente coinvolti nelle reazioni di stabilizzazione degli antociani.

L'impiego di Tanniferm Flash permette di ottenere vini con maggiore corredo polifenolico e migliora la struttura e la stabilità del colore del vino finale

DOSI e MODO DI IMPIEGO

Per uve con marciume: 20-60 g/100 kg. Disperdere Tanniferm Flash direttamente sull'uva.
Durante la macerazione e la fermentazione: da 20 g/hl.

CONFEZIONI e CONSERVAZIONE

Sacchetti da 500 g e sacchi da 12,5 kg.



Dal Cin Gildo spa
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
www.dalcin.com - info@dalcin.com