

TANNINO Q

Tannino estratto da rovere

CARATTERISTICHE

Tannino Q è un tannino ellagico estratto da rovere tostato. Gli accorgimenti impiegati in fase di estrazione e di essiccamento permettono di preservarne le qualità organolettiche.

APPLICAZIONI

Impiegato durante l'affinamento Tannino Q è adatto a tutti i vini per ottenere complessità aromatica, struttura gustativa e una maggiore rotondità in bocca pur rispettando le caratteristiche originali dei prodotti trattati. I descrittori principali sono vaniglia e tostato.

Grazie alle proprietà dei tannini ellagici, Tannino Q è attivo su composti solforati come H₂S e mercaptani; i vini trattati risultano più puliti, più freschi e con l'ottimale potenziale red-ox.

DOSI e MODO DI IMPIEGO

Vini bianchi e rosati: 1-5 g/hl.

Vini rossi: 5-15 g/hl.

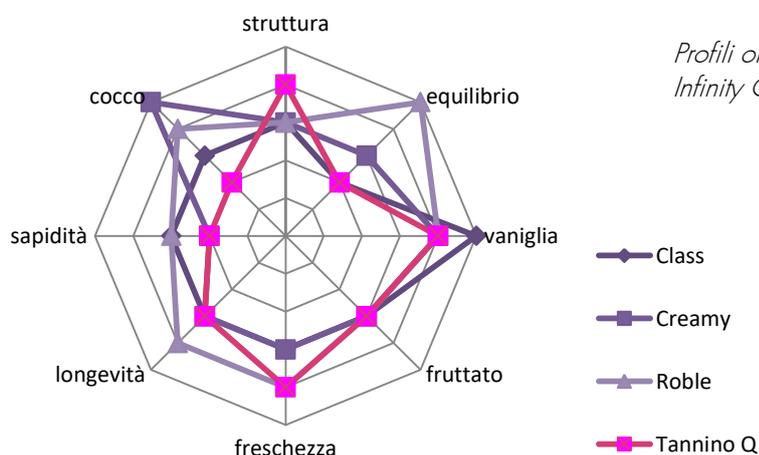
Vini spumanti 0,5-2 g/hl.

Provare preventivamente su piccole masse. L'aggiunta, se possibile, va fatta dopo l'ultima chiarifica.

CONFEZIONI e CONSERVAZIONE

Barattoli da 500 g.

Conservare il prodotto nella sua confezione originale, in luogo fresco e asciutto.



Profili organolettici conferiti da Infinity Class, Infinity Creamy, Infinity Roble e Tannino Q.



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