

TANNEX FLASH

Tannino gallico

CARATTERISTICHE

Tannex Flash è un tannino gallico con elevato potere antiossidante. Il procedimento di estrazione e granulazione permette di ottenere un tannino di grande purezza e di immediata disperdibilità in mosto o vino.

APPLICAZIONI

Tannex Flash si utilizza sia sulle uve, alla raccolta o all'arrivo in cantina, sia sul pigiato e nel mosto.

Grazie all'elevata reattività con l'ossigeno protegge gli aromi e il colore dai fenomeni ossidativi; l'impiego è indicato nella vinificazione di uve sia bianche sia rosse.

Tannex Flash è efficace anche per contrastare l'azione degli enzimi ossidativi, laccasi e polifenolossidasi, responsabili della degradazione del colore, soprattutto nelle uve affette da marciume. L'impiego di questo tannino si inserisce in protocolli di lavorazione con ridotto o nullo impiego di SO₂.

Non interferisce negativamente sulla struttura dei vini e non cede note amare.

DOSI

Vinificazione in bianco e rosato: 3-10 g/hl.

Vinificazione in rosso: 10-20 g/hl.

CONFEZIONI e CONSERVAZIONE

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

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

