

# TOP-TAN CR

*Stabilità del colore, struttura e spessore per i vini rossi e rosati*

## CARATTERISTICHE

Top-Tan CR è un tannino estratto da vinacciolo, caratterizzato da un livello di polimerizzazione medio adatto a favorire le reazioni di condensazione con gli antociani. Per garantire una migliore protezione antiossidante e favorire le reazioni di condensazione è presente una frazione di tannino ellagico.

## APPLICAZIONI

L'applicazione principale di Top-Tan CR è la stabilizzazione del colore nei vini rossi e rosati. Utilizzato già a mosto, durante la macerazione, protegge gli antociani dall'ossidazione e ne anticipa la condensazione.

Durante lo stoccaggio e l'affinamento favorisce la stabilizzazione del colore grazie alle reazioni di condensazione e polimerizzazione; può essere impiegato anche durante la microossigenazione. Il risultato ottenuto con Top-Tan CR è una decisa tenuta del colore e una sensazione di pienezza e spessore in bocca.

Molto interessante in termini di complessità ed equilibrio risulta l'affinamento in abbinamento con Harmony Full. Per aumentare l'impatto aromatico, la pulizia olfattiva e le note fruttate si consiglia l'abbinamento con i chips Mocha F.

## DOSI

In macerazione: 5-10 g/hl, anche con aggiunte successive.

In affinamento: 2-8 g/hl.

## CONFEZIONI e CONSERVAZIONE

Barattoli da 500 g.

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

