



## TAN FINESSE

*Tanino condensado extraído de la madera de especies exóticas*

CodigoFicha: TanFinesse/esp

Revisión: n°1 Marzo 2016

Pag. 1/1

## ELEGANCIA OLFATIVA Y ATENUACIÓN DE LAS NOTAS VEGETALES

### Características

Añadido al vino base o durante la segunda fermentación, TAN FINESSE ayuda a atenuar las notas herbáceas que pueden aparecer en vinos elaborados a partir de uvas poco maduras o muy prensadas.

TAN FINESSE no aporta astringencia pero contribuye a la calidad organoléptica del vino aportando ligeras notas florales que complementan el aroma del vino base sin predominar. En terminos gustativos es poco invasivo y respeta las características de frescura y ligereza buscada por los métodos de elaboración de vino espumoso Charmat.

Usado en segunda fermentación, TAN FINESSE facilita la sedimentación de la levadura al final de la fermentación y ayuda a la estabilización proteica del vino blanco..

### Aplicaciones

Empleado en segunda fermentación aumenta la limpieza y la elegancia olfativa atenuando las notas herbáceas.

### Dosis

3-10 g/hL.

Dosis Media de 5 g/hL

### Modo de empleo

Disolver TAN FINESSE en un volumen de agua hasta 10 veces su peso y distribuir homogéneamente en el vino base al menos 30 minutos antes de la fermentación.

### Envases

Paquetes de 1 kg.

### Condiciones de conservación

Envase cerrado: consérvese el producto en lugar seco, fresco y ventilado.

Envase abierto: ciérrase con cuidado y consérvese como arriba indicado.

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reglamento (CE) N. 606/2009

Codex Œnologique International

