



TAN STYLE

Tanino de roble no tostado

COMPLEJIDAD, ESTRUCTURA Y PREVENCIÓN DE LAS NOTAS A REDUCCIÓN

Características

TAN STYLE resulta muy eficaz para prevenir y curar la aparición de olores a reducción en particular la causada por la presencia de mercaptanos.

Gracias a su neutralidad olfativa, gran suavidad y dulzura, **TAN STYLE** puede ser utilizado para las intervenciones dirigidas a resolver los problemas de reducción sin modificar las características organolépticas del vino.

En dosis elevadas, **TAN STYLE** contribuye a la estructura y a la complejidad olfativa del vino.

El efecto antioxidante de **TAN STYLE** finalmente, ayuda a conservar una mayor fracción de sulfuroso libre en la botella para garantizar una frescura aromática y un color más duradero.

Aplicaciones

- Prevención de las notas a reducción durante la segunda fermentación.
- Aumentar la complejidad olfativa y la estructura del vino espumoso.
- Elimina las notas de reducción que provienen de la crianza en el deguelle.

Dosis

0,5 a 8 g/hL

Dosis media:

Tirage 2,5 g/hL.

Expedición: 2 g/hL.

Charmat 3 g/hL.

Modo de empleo

Disolver **TAN STYLE** en un volumen de agua hasta 10 veces su peso.

Distribuir homogéneamente en el vino base 30 minutos antes de añadir el pie de cuba o de aplicar el licor de expedición.

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 Oenologique International

