



UNICO #3

TANINO ENOLÓGICO EXTRAÍDO DE MADERA DE PLANTAS DE SOTOBOSQUE MEDITERRÁNEO

COMPOSICIÓN

Mezcla de taninos gálicos, elágicos, condensados.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo de color beige claro; delicadas notas de flores, manzanilla, té, balsámico.

UNICO #3 es una mezcla de taninos diseñada para abrir los aromas de los vinos blancos y aumentar su complejidad.

Su particular composición le permite tener un elevado poder tampón con respecto al potencial de oxidorreducción de los vinos; esta particularidad proporciona un significativo efecto protector sobre los vinos permitiendo aumentar considerablemente su vida útil.

UNICO #3 tiene además un importante efecto refrescante sobre los vinos blancos que tienden a oxidarse rápidamente y a perder como consecuencia las notas aromáticas típicas.

APLICACIONES

- **UNICO #3** está indicado para el tratamiento durante la crianza de los vinos blancos en los que interesa poner de relieve la intensidad y complejidad olfativa.
- Utilizado durante el embotellado, amplía la complejidad aromática y la frescura de los vinos.

DOSIS

Vinos blancos 1 ÷ 10 g/hl

MODO DE EMPLEO

Disolver **UNICO #3** en 5 ÷ 10 partes de agua o vino, mezclando continuamente. Adicionar a la masa durante un remontado a través de una bomba dosificadora o un tubo de Venturi.

Se recomienda efectuar pruebas preventivas de laboratorio con el mismo producto que se va a aplicar para evaluar el impacto organoléptico de **UNICO #3** y para la puesta a punto de la dosis.

En el caso de adiciones próximas al embotellado, se aconseja evaluar el efecto sobre la filtrabilidad y la estabilidad proteica y coloidal.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Paquete de 250 g.

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

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

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

Reg. (CE) N. 606/2009