



ENARTIS TAN LAST TOUCH

Tannino di vinacciolo e buccia fresca d'uva bianca, tannino di quercia.

Codice Scheda: TanTouch/it

Revisione: n°0 marzo 2013

Pag. 1/1

TANNINO PER LA LIQUEURE D'EXPEDITION

Caratteristiche

TAN LAST TOUCH è un tannino indicato per perfezionare il vino spumante prima dell'imbottigliamento.

Il tannino d'uva conferisce struttura al vino e ne ravviva l'aroma, specialmente quando utilizzato in spumanti ottenuti con metodo classico affinati lungamente sulle fecce.

Il tannino di quercia invece, apporta note eleganti di vaniglia, caramello e caffè che intensificano e potenziano l'aroma dello spumante.

Applicazioni

- Rafforzare i vini base spumante carenti di struttura.
- Esalta gli aromi varietali e prodotti in fase d'affinamento.
- Ravviva i vini sottoposti a lungo affinamento su feccia.
- Migliora l'intensità e la complessità aromatica.

TAN LAST TOUCH amplifica i suoi effetti quando utilizzato in combinazione Surli Velvet o Aromagum.

Dose d'impiego

0,5-5 g/hl.

Dose media raccomandata: 2 g/hl.

Modalità d'uso

Sciogliere TAN LAST TOUCH in un volume d'acqua o vino pari a 10 volte il suo peso ed aggiungere omogeneamente alla *liqueure d'expedition*.

Confezione

Sacchetto da 1 kg.

Condizioni di conservazione

Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo asciutto, fresco e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra.

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:
Regolamento (CE) N. 606/2009
Codex Œnologique International