



TAN STYLE

Tannino di quercia non tostata

COMPLESSITA', STRUTTURA E PREVENZIONE DELLA NOTA DI RIDOTTO

Caratteristiche

TAN STYLE risulta molto efficace nel prevenire e curare la comparsa di odori di ridotto, in particolare quando causati dalla presenza di mercaptani.

Grazie alla sua sostanziale neutralità olfattiva, la grande morbidezza e dolcezza gustativa, TAN STYLE può essere utilizzato per interventi mirati a risolvere problemi di riduzione senza modificare le caratteristiche organolettiche del vino.

In dosi elevate, TAN STYLE contribuisce alla struttura e alla complessità olfattiva del vino.

L'effetto antiossidante di TAN STYLE infine, aiuta a conservare una maggiore frazione di solforosa libera in bottiglia e a garantire una freschezza aromatica e di colore più duratura.

Applicazioni

- Prevenzione della nota di ridotto durante la presa di spuma.
- Aumentare la complessità olfattiva e la struttura dei vini spumanti.

Dose d'impiego

1-10 g/hL

Modalità d'uso

Sciogliere TAN STYLE in un volume d'acqua o vino pari a 10 volte il suo peso ed aggiungere omogeneamente al vino base prima della presa di spuma.

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

