



Tannini

UNICO #3

Codice scheda: Unico#3/it

Revisione: n°0 Luglio 2010

Pag. 1/1

TANNINO ENOLOGICO ESTRATTO DA LEGNO DI PIANTE OFFICINALI

COMPOSIZIONE

Miscela di tannini gallici, ellagici, condensati.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere di colore beige chiaro; delicato sentore di floreale, camomilla, the, balsamico.

UNICO #3 è una miscela di tannini studiata per aprire i profumi dei vini bianchi ed aumentarne la complessità.

La sua particolare composizione gli permette di avere un elevato potere tampone nei confronti del potenziale di ossidoriduzione dei vini; questa particolarità evidenzia un notevole effetto protettivo sui vini e permette di aumentarne in modo considerevole la vita di scaffale.

UNICO #3 ha inoltre un notevole effetto rinfrescante su vini bianchi che tendono ad ossidarsi rapidamente e perdere di conseguenza le note aromatiche tipiche.

APPLICAZIONI

UNICO #3 è indicato per il trattamento durante l'affinamento dei vini bianchi in cui si vogliono evidenziare intensità e complessità olfattiva.

Aggiunto all'imbottigliamento, amplia la complessità aromatica e la freschezza dei vini.

DOSI

Vini bianchi 1 ÷ 10 g/hl

MODALITÀ D'USO

Sciogliere **UNICO #3** in 5 ÷ 10 parti di acqua o vino, mescolando in continuazione. Aggiungere alla massa in rimontaggio tramite pompa dosatrice o tubo Venturi.

Si consiglia di effettuare delle prove preventive di laboratorio per valutare l'impatto organolettico di **UNICO #3** e per la messa a punto del dosaggio.

In caso di aggiunte in prossimità dell'imbottigliamento, valutare preventivamente l'effetto su filtrabilità, stabilità proteica e stabilità colloidale.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da 1 kg

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

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

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Reg. (CE) N. 606/2009