





# TRADIZIONE CANTINA

# **TANNISOL**

Per la prevenzione e la cura di tutte le malattie del vino



# COMPOSIZIONE

E224 Metabisolfito di potassio 95%; E300 Acido L-ascorbico 3%; Tannino 2%.



#### CARATTERISTICHE GENERALI

Tannisol è un prodotto complesso ad azione antisettica e antiossidante per il trattamento di mosti e vini. Usato nel vino, previene le più comuni malattie di origine microbiologica come spunto acetico, girato e filante e protegge dalle alterazioni causate dall'ossidazione (imbrunimento del colore, intorbidamento, perdita di aromi) durante i travasi, il trasporto, nei periodi caldi e in caso di conservazione in recipienti scolmi. Usato in vini già chiarificati e filtrati, aiuta a mantenerli inalterati e brillanti. Aggiunto al mosto prima dell'avvio della fermentazione alcolica, svolge un'azione antisettica favorevole alla selezione di una microflora adatta a svolgere una fermentazione completa e di qualità.

#### **APPLICAZION**

Nei mosti, prima dell'avvio della fermentazione alcolica,

- per prevenire l'ossidazione;
- per favorire la prevalenza del lievito selezionato o della microflora più adatta a svolgere la fermentazione:
- per prevenire lo sviluppo di batteri acetici o altri contaminanti dannosi per la qualità del vino.



#### Nel vino

• Per prevenire l'ossidazione e lo sviluppo di microrganismi contaminanti, in particolare quando conservato in recipienti scolmi, ai travasi, durante il trasporto, nei periodi caldi.



#### DOSI

- 1 bustina/hL per mosti prima dell'avvio della fermentazione.
- 1 bustina/hL per vini rossi finiti e come preventivo in genere.
- 2 bustine/hL per vini rossi non filtrati, vini bianchi e come curativo.
- 3 bustine/hL nei vini dolci.



# MODALITÀ D'USO

Sciogliere in poca acqua o vino e aggiungere uniformemente alla massa da trattare.



# CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Bustina da 10 g

Espositore con 100 bustine (1 kg)

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

Confezione aperta: consumare rapidamente.



# CONFORMITÀ

Prodotto a base di materie prime conformi a: Regolamento (UE) N. 231/2012

Codex Œnologique International

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Regolamento (UE) 2019/934

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis Via San Cassiano 99 28069 San Martino, Trecate NO, Italia Tel. +39 0321 790 300 | Fax +39 0321 790 347 vino@enartis it

Revisione: n°2 Gennaio 2021