

FICHA TÉCNICA : TAN & SENSE® Forte

FORMULACIÓN

Taninos extraídos de roble de calidad duela, instantáneamente soluble.

CAMPO DE APLICACIÓN

TAN & SENSE Forte es un elagitanino de alta calidad, que puede ser utilizado durante la crianza y hasta algunas semanas antes del embotellado, el cual permite:

- reforzar la estructura de los vinos
- aumentar su longitud y la intensidad del final en boca
- Mejorar la materia y la sucosidad de los vinos

Se utiliza en vinos blancos, rosados o tintos, y en particular en los vinos vinificados o criados en barricas (en sinergia con los elagitaninos de las barricas).

DOSIS RECOMENDADAS

Vinos blancos y rosados: 0.5 a 3 g/hL

Vinos tintos: 1 a 10 g/hL

La dosis de empleo de los taninos depende de cada vino y de los imperativos enológicos requeridos.

Es necesario hacer ensayos previos para cumplir con el Codex Enológico (OIV): los taninos "no deben cambiar las propiedades olfativas ni el color de los vinos."

MODO DE EMPLEO

Disolver en 10 veces su peso de vino, luego añadir al tanque durante un remontado o trasiego para obtener una perfecta homogeneización.

ESPECIFICACIONES

FISICAS	
Aspecto y color	Granulado marrón
QUIMICAS	
Fenoles totales	> 65 %
Humedad	< 10 %
Cenizas	< 4 %

LIMITES	
Hierro	< 50 mg/kg
Arsénico	< 3 mg/kg
Mercurio	< 1 mg/kg
Plomo	< 5 mg/kg
Materias insolubles (agua)	< 2 %

CONSERVACIÓN

Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores.

Respetar la DLUO (Fecha límite de utilización óptima) marcada en el envase. Utilizar rápidamente una vez abierto

ACONDICIONAMIENTO

Cartón de 4 bolsas de 250g.

