

TANIVIN CL

TANINOS

Tanino hidrolizable (extracto de castaño)

APLICACIONES ENOLÓGICAS

TANIVIN CL es un ácido tánico hidrolizable (extracto de castaño), adaptado a la clarificación de los vinos, en asociación con colas proteicas (gelatina de cerdo o de pescado).

Se extrae **TANIVIN CL** de la madera de castaño por disolución en agua.

TANIVIN CL reacciona al contacto con la cola y forma un precipitado.

Durante su sedimentación, el precipitado arrastra las borras que enturbian el vino, y así se mejora notablemente la turbiedad. Igualmente, se afina la estructura polifenólica de los vinos.

MODO DE EMPLEO

Disolver el polvo en diez veces su peso, en agua muy caliente, e incorporarlo al vino realizando un remontado o un venturi.

ATENCIÓN:

En todos los casos, el añadido de **TANIVIN CL** habrá de efectuarse antes de la incorporación de la gelatina

DOSIS DE EMPLEO

- Unos ensayos previos en laboratorio antes de cada clarificación permitirán determinar las dosis.
 - A título indicativo: 7 a 8 g/hL de polvo en asociación con la cola
- Se realizará un desborre después de una completa sedimentación.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 1 kg
- 25 kg

Conservar en un lugar seco, bien ventilado, sin olores, a una temperatura inferior a 25°C.

La fecha óptima de utilización del **TANIVIN CL** en su envase de origen, está indicada en la etiqueta.