



FICHA TECNICA
Rev. 06/2023

TANIVIN PLUS

TANINOS Taninos condensados (a base de quebracho)

APLICACIONES ENOLÓGICAS

TANIVIN PLUS es un extracto de tanino catechico con un tenor de ácido tánico superior a 70 %.
Después de la maceración en vinos tintos, permite estabilizar el color.
En vinos terminados, aporta intensidad y estructura.
En vinos blancos, a dosis bajas, otorga redondez al vino.

MODO DE EMPLEO

TANIVIN PLUS es una formulación hidrodispersible, de fácil disolución. Disolver **TANIVIN PLUS** en agua caliente, luego incorporarlo poco a poco durante un remontado, para obtener una buena homogeneización en la masa.
Incorporar la solución acuosa al 10 % al vino, durante un remontado o utilizando un venturi.
Efectuar un mezclado cuidadoso después de esta operación.

DOSIS DE EMPLEO

- Durante la maceración
Agregar durante los remontados sin aeración 15 a 30 g para 100 kg de vendimia.
Esta dosis debe ser fraccionada en 2 o 3 veces, para una fijación óptima del color.
- Durante la vinificación
Agregar 15 a 30 g/hL durante un remontado con aireación.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 1 kg, 5 kg
No volver a utilizar un envase abierto de un año para otro.
Conservar en un lugar seco, bien ventilado, sin olores, a una temperatura inferior a 25°C.
La fecha óptima de utilización del **TANIVIN PLUS** en su envase de origen, está indicada en la etiqueta.