



Tannin 75 C.i

Caratteristiche

Tannin 75 C.i è un tannino ellagico di estrazione acquosa di *Castanea Sativa* della famiglia delle *Fagaceae* a basso peso molecolare (PM 900 – 1250). La sua definizione chimica è: estere gallico di acido gallo-ellagico con carboidrati.

Da utilizzarsi sui mosti rossi ad inizio fermentazione o su vini dolci o Con residuo zuccherino. La sua funzione in fase di fermentazione è puramente antiossidante nei confronti degli antociani.

Su i vini bianchi si suggerisce l'uso nelle operazioni di collatura o durante i primi travasi ai minimi dosaggi consigliati.

Tannin 75 C.i è un tannino con bassa polimerizzazione, quindi onde evitare eventuali flocculazioni tardive, si suggerisce di procedere con l'imbottigliamento non prima di 48 ore dal trattamento.

Tannin 75 C.i è ben reattivo alle proteine a medio peso molecolare, con buon potere batteriostatico ed ossidoriducete, e presenta un ottimo potere inibente nei confronti delle laccasi.

Tannin 75 C.i si presenta sottoforma microgranulare istantanea, può essere utilizzato direttamente in massa.

PARAMETERI TECNICI DI RIFERIMENTO

Contenuto in tannino	75%
Umidità	6 %
Ceneri	1.2%
pH sol 10%	3.5
Colore	marrone

DOSAGGIO

5-30 g/hl - aggiungere al mosto/vino in rimontaggio

MODO D'USO

Preparare una soluzione al 20% con acqua calda (40-50°C), agitando vigorosamente eliminando tutti gli eventuali grumi, quindi inoculare nella massa.

Packaging:

Confezione da 1 kg, scatole da 10 kg