



# Wine

## TANNI WHITE LIME

### Caratteristiche Generali

Tanni White Lime è una miscela liquida di tannini condensati e proantocianidine in grado di apportare ai vini bianchi e rosati sentori di frutta fresca a bacca bianca e di agrumi.

Grazie al suo grado di polimerizzazione riesce ad interagire velocemente con le macromolecole del vino e conferisce al vino struttura e morbidezza.

Ottimo per prevenire l'ossidazione e l'imbrunimento dei vini bianchi e rosati poichè interagisce velocemente con gli enzimi ossidasici bloccandoli.

Tanni White Lime è consigliato soprattutto su vini bianchi e rosati internazionali; risulta essere particolarmente indicato anche per gli spumantizzati.

Utilizzare nella fase di affinamento o in pre-imbottigliamento per :

- eliminare la sensazione di astringenza ed aumenta la morbidezza percepita
- conferire aromi freschi del vino
- ridurre la nota ossidata
- proteggere dall'ossidazione

### Composizione

Tannino estratto da uve bianche fresche e limone

Coformulanti q.b.

Tara di galla 10%

### Impiego e Modalità d'uso

5-20 g/hl in fase di affinamento

Disperdere Tanni White Lime direttamente nel vino in rapporto 1:10 mescolando bene fino a completa dissoluzione del prodotto. Aggiungere alla massa da trattare durante il rimontaggio. Aggiungere Tanni White Lime nella fase di affinamento fino a 15 giorni prima dell'imbottigliamento. Assicurarsi della stabilità proteica del vino e della filtrabilità nel caso in cui si voglia utilizzare Tanni White Lime nella fase finale poco prima dell'imbottigliamento.

Rev.8/03.2019

