TANNI FRUITZEN

TANNINI LIQUIDI

Enologia

Caratteristiche generali

Tanni Fruitzen è una preparazione liquida di tannini condensati e gallici con diverse funzioni e vantaggi nel processo di vinificazione e affinamento dei vini. Alcune delle sue caratteristiche principali:

- Amplificazione degli aromi fruttati: Tanni Fruitzen è progettato per migliorare e amplificare gli aromi fruttati nei vini. Questo contribuisce a creare vini con un profilo aromatico più ricco e complesso, che può essere particolarmente desiderabile per i vini bianchi, ma è adatto anche a vini rosati e frizzanti;
- Aumento della complessità gustativa: questo preparato contribuisce a migliorare la complessità e la finezza gustativa del vino. Ciò significa che il vino può offrire una gamma più ampia di sensazioni gustative, che lo rendono più interessante e apprezzabile;
- Migliora l'equilibrio del vino: Tanni Fruitzen aiuta a migliorare l'equilibrio generale del vino, conferendo freschezza e armonia. Questo è importante per creare vini ben bilanciati e piacevoli al palato;
- Funzione antiossidante: Tanni Fruitzen agisce come agente antiossidante. Collabora sinergicamente con il biossido di zolfo (SO_2) per proteggere il vino dal difetto di luce e da altri processi ossidativi. Questo contribuisce alla longevità del vino in bottiglia, garantendo che mantenga la sua qualità nel corso del tempo.

Composizione

Miscela di tannini condensati e gallici.

Dosaggio

Da 1 a 10 g/hl.

Modalità d'uso

Aggiungere 48 ore prima dell'imbottigliamento uniformando il prodotto alla massa.
Si consiglia di procedere a prove sperimentali in laboratorio; effettuare l'assaggio dopo 48 ore dall'aggiunta.

Confezione e conservazione

Bottiglia da 1 kg.
Conservare in un luogo fresco ed asciutto, richiudendo accuratamente la confezione dopo un utilizzo non completo.

Rev. 0/12.2023

essedielle srl
S.P. 538 km. 6,950 – Località Caldari - 66026 ORTONA (CH) | Tel. 0859031315 |
info@essedielle.com | www.essedielleenologia.com