

FICHA TÉCNICA :

TAN & SENSE® *Volume*

FORMULACIÓN

Taninos extraídos de roble de calidad duela, a disolución instantánea.

CAMPO DE APLICACIÓN

TAN & SENSE® *Volume* es un elagitanino de alta calidad, que puede ser utilizado durante la crianza y hasta algunas semanas antes del embotellado, el cual permite:

- Aumenta el volumen de los vinos
- Mejorar la persistencia afrutada (longitud final en boca)
- Reforzar la materia y la estructura de los vinos

Se utiliza en vinos blancos, rosados o tintos, y en particular en los vinos vinificados o criados en barricas (en sinergia con los ellagitaninos de las barricas).

DOSIS RECOMANDADAS

Vinos blancos y rosados: 3 a 5 g/hL

Vinos tintos: 5 a 20 g/hL

La dosis de empleo de los taninos depende de cada vino y de los imperativos enológicos requeridos.

Es necesario hacer ensayos previos para cumplir con el Codex Enológico (OIV): los taninos "no deben cambiar las propiedades olfativas y el color de los vinos."

MODO DE EMPLEO

Disolver en 10 veces su peso de vino y añadir al tanque durante un remontado o trasiego para obtener una perfecta homogeneización.

ESPECIFICACIONES

FISICAS	
Aspecto y color	Granulado marrón oscuro
QUIMICAS	
Fenoles totales	> 65 %
Humedad	< 10 %
Cenizas	< 4 %

LIMITES	
Hierro	< 50 mg/kg
Arsénico	< 3 mg/kg
Mercurio	< 1 mg/kg
Plomo	< 5 mg/kg
Materias insolubles (agua)	< 2 %

CONSERVACIÓN

Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores.

Respetar la DLUO (Fecha límite de utilización óptima) marcada en el envase. Utilizar rápidamente una vez abierto.

ACONDITIONAMIENTO

Cartón de 4 bolsas de 250g.



LAMOTHE - ABIET

Avenue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE
Tél : +33 (0)5 57 77 92 92

AM/12-11-2019

Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

www.lamothe-abiet.com