

TANNINI



Softan® Sweetness

Softan® Sweetness partecipa alla stabilità della materia colorante e apporta una struttura leggera e morbida grazie al suo processo di fabbricazione unico di origine 100% vegetale.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ♦ **Formulazione:** Tannini di rovere e tannini proantocianidici legati a polisaccaridi di origine vegetale.
- ♦ **Interesse enologico:** Softan® Sweetness partecipa alla **stabilizzazione del colore** e rivela una **struttura tannica leggera, delicata e morbida** che mette in valore le qualità intrinseche del vino, in particolare **l'equilibrio**, la **rotondità** e un **fruttato complesso**.

Si raccomanda Softan® Sweetness per qualsiasi tipo di vini. Sui vini di alta gamma, apporta un complemento qualitativo e valorizza la freschezza e la rotondità del vino. Sui vini di classe intermedia, apporta un'ulteriore complessità e migliora significativamente la struttura in bocca e l'approccio aromatico.



ISTRUZIONI PER L'USO

- ♦ Istantaneamente solubile, Softan® Sweetness è pronto all'uso. Sciogliere in 10 volte il suo peso di vino o d'acqua, e incorporare alla massa durante un rimontaggio o un travaso, al fine di ottenere una perfetta omogeneizzazione. Softan® Sweetness si usa durante l'affinamento dei vini, aggiunto prima dell'ultima fase di filtrazione. È auspicabile una precoce aggiunta.

- ♦ **Dosi:** *Vini bianchi e rosati:* da 1 a 3 g/hL. *Vini rossi:* da 10 a 40 g/hL.

La dose di impiego dei tannini dipende dal tipo di vino e dall'obiettivo enologico che si vuole raggiungere. Chiedere consiglio al proprio enologo per rispettare il Codex Enologico (OIV).

Incidenza sui criteri di filtrazione: Softan® Sweetness contiene dei colloidali protettivi che influiscono sulla filtrazione. Quest'influenza diminuisce col tempo per diventare trascurabile dopo alcune settimane.

Lamothe-Abiet mette a disposizione dei campioni monodose per bottiglie per semplificare la determinazione delle dosi di trattamento

Dosi massime legali (Regolamento UE): 60 g/hL.



SPECIFICHE

FISICHE

- ♦ **Aspetto e colore:** Granuli marrone

COMPOSIZIONE

- ♦ **Umidità:** < 10 %
- ♦ **Ceneri:** < 4,5 %
- ♦ **Concentrazione di gomma arabica:** 0,5 g/g

LIMITI

- ♦ **Piombo:** < 5 mg/kg
- ♦ **Mercurio:** < 1 mg/kg
- ♦ **Arsenico:** < 3 mg/kg
- ♦ **Ferro:** < 50 mg/kg
- ♦ **Sostanze insolubili (acqua):** < 2 %



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- ♦ Confezioni da 1 kg (cartone da 10 kg).
- ♦ Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

GD/03-02-2025. Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottomesse al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche)

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM