

TANNINI

Tan'Excellence®



Tan'Excellence® è un formulato sinergico di tannini di quercia di altissima qualità e di tannini d'uva per l'affinamento grandi vini rossi.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ♦ **Formulazione:** Tannino d'uva ed ellagitannini da rovere (qualità merrain).
- ♦ **Interesse enologico:** Tan'Excellence® proviene da una rigorosa selezione dei migliori tannini per ottenere risultati ottimali alla svinatura o nel periodo dell'affinamento. Partecipa all'**equilibrio e all'eleganza dei grandi vini rossi**.
Alla svinatura, Tan'Excellence® permette la preparazione dei vini rossi all'affinamento: **stabilizza il colore** (fissazione degli antociani liberi), **previene dalla precoce ossidazione**, **rafforza ed armonizza la struttura tannica**.
Durante l'affinamento, Tan'Excellence® ha un'azione sulla gestione del potenziale Redox dei vini, sulla struttura, sulla complessità e sulla lunghezza in bocca senza aggiungere amaro. Tan'Excellence® permette di migliorare le capacità d'invecchiamento dei vini rossi di alta qualità.



ISTRUZIONI PER L'USO

- ♦ Istantaneamente solubile, Tan'Excellence® 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.
- ♦ **Dosi:** *Aggiunta alla svinatura:* da 5 a 30 g/hL. *Aggiunta durante l'affinamento:* da 5 a 20 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).
Lamothe-Abiet mette a disposizione dei campioni monodose per bottiglie per semplificare la determinazione delle dosi di trattamento.



SPECIFICHE

FISICHE

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

CHIMICHE

- ♦ **Fenoli totali:** > 65 %
- ♦ **Umidità:** < 10 %
- ♦ **Ceneri:** < 4 %

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 (cartoni 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/28-10-2021. 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