



TANIBLANC

.....
Tanino enológico para el tratamiento de vinos blancos y rosados
.....



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

En las barricas, el oxígeno interacciona con los taninos de la uva mediante los taninos elágicos de la madera y por ello es posible alcanzar una excelente calidad. La experiencia de AEB ha permitido formular algunos taninos de fácil empleo, adaptados para enoblecir la estructura del vino, y asegurar la longevidad y la estabilidad del color.

Es un tanino hidrolizable (elágico) de alto valor, concebido para vinos blancos y rosados.

Su empleo equilibra la estructura de los vinos acentuando las sensaciones de suavidad, que contribuyen a la mejora gustativa y del retrogusto.

Los vinos elaborados con **Taniblanco** evidencian más complejidad y una mayor persistencia aromática. Potencia la acción protectora del anhídrido sulfuroso manteniendo estable y por largo tiempo la fracción libre.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tanino enológico procedente de especies de madera de alta calidad, con ausencia de compuestos amargos.

→ DOSIS DE EMPLEO

10-30 g/hL en mostos y durante la fermentación;

10-50 g/hL en vinos blancos y rosados (dependiendo de la intensidad aromática deseada).

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis de **Taniblanco** en el mosto o el vino y adicinarla a la masa en remontado. No se recomienda la disolución en agua o el uso de recipientes de hierro.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Paquete de 1 kg netos en caja de 15 kg.

Sacos de 5 kg netos.

