



TANIBLANC Fresh

Miscela di tannini di Acacia e Galla per mosti e vini bianchi e rosati

→ DESCRIZIONE TECNICA

I tannini sono gli antiossidanti naturali ed utilizzati già nelle prime fasi di ammostamento e vinificazione evitano la maggior parte di ossidazioni a carico delle componenti cromatiche e aromatiche.

Taniblanco Fresh è una miscela di proantocianidine e galletannini, dal gusto dolce e fresco, che permette di ottenere vini gradevoli ed in linea con le richieste del mercato, anche quando si hanno note ossidate e stanche.

L'aggiunta di tannini nelle fasi iniziali della vinificazione è il primo passo per ottenere vini più longevi, con una struttura tannica.

Le peculiarità polifenoliche di **Taniblanco Fresh** proteggono e ringiovaniscono i vini bianchi e rosati.

Taniblanco Fresh trova applicazione nella produzione di vini rosati grazie alla struttura polifenolica che conferisce un'elevata affinità con gli antociani presenti in questi nei vini. I tannini condensati rilasciati da **Taniblanco Fresh** si combinano direttamente con questi composti, per dare ai vini con un colore più stabile e tinte più brillanti.

Taniblanco Fresh, permette di mantenere le aromatiche fresche, che ricordano l'eucalipto ma ma anche le note balsamiche e speziate. Utilizzato in fermentazione protegge le note aromatiche agrumate.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Tannini di Acacia e Galla.

Analisi di una soluzione acquosa con 2 g/L di **Taniblanco Fresh**:

IPT: 31

Catechine ppm: 192

Proantocianidine ppm: 185

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 5 a 25 g/hL.

Si consiglia l'uso di 5g/hL in pigiatura, 10-15g/hL nella vinificazione in bianco e nell'affinamento, fino a 25g/hL nella vinificazione ed affinamento in rosato.

→ MODALITÀ D'USO

Aggiungere direttamente al mosto o al vino ed omogeneizzare.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da 1Kg in scatola da 5Kg.

Sacco da 5Kg.

