



# AROMATAN

Tanino para afinado aromático de los vinos blancos



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICAS

**Aromatan** es un conjunto de taninos provenientes de uva y de galla, concebido para preservar la intensidad aromática de los vinos blancos. Este tanino forma una doble barrera de protección de los riesgos oxidativos: la componente gálica posee una alta reactividad con el oxígeno, que capta rápidamente, disponible solo para los compuestos polifenólicos de la uva; la fracción proantocinidínica consume el oxígeno en enlaces de polimerización.

El empleo de este formulado es primordial para evitar que el oxígeno destruya los compuestos terpénicos y azufrados del vino, generando notas poco finas que recuerdan descriptores anisados.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mezcla de taninos gálicos y proantocianídicos.

## → DOSIS DE EMPLEO

De 2 a 10 g/hL.

## → FORMA DE EMPLEO

Añadir directamente al vino después de la disolución en agua de 1:10.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Paquetes de 500 gramos netos en cajas de 5 kg.

