

# AROMATAN

Tannino per affinamento aromatico di vini bianchi



## → DESCRIZIONE TECNICA

I vini bianchi hanno una dotazione tannica inferiore a quella dei vini rossi e sono perciò più facilmente soggetti ad ossidazioni. **Aromatan** forma una doppia barriera dai rischi ossidativi: la componente gallica ha un'elevata reattività con l'ossigeno, che capta rapidamente, rendendolo disponibile solo per i composti polifenolici dell'uva; la frazione proantocianidinica favorisce la formazione di legami di polimerizzazione stabili.

Nella conservazione dei vini in cantina, durante i travasi, nelle fasi che precedono o seguono il trasporto dei vini, l'impiego di **Aromatan** è essenziale per evitare che l'ossigeno danneggi le componenti terpeniche e solforate dei vini generando sentori poco fini che ricordano l'anice. Inoltre, l'impiego di questo preparato prima della chiarifica favorisce il raggiungimento della stabilità proteica.

**Aromatan** ravviva il gusto dei vini bianchi, ringiovanendoli e attenua le sensazioni stanche od eccessivamente evolute, dato che reintegra in parte i tannini proantocianidinici nativi estratti dall'uva.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Miscela di tannino galla e tannino proantocianidinico.

## → DOSI D'IMPIEGO

Da 2 a 10 g/hL.

## → MODALITÀ D'USO

Aggiungere direttamente al vino previa dissoluzione in acqua 1:10.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 5.

