



Solutions for wine making

# Tanin gallique à l'alcool

**Tanino de agalla de roble, extraído con alcohol**

Por su carácter antioxidante, antiséptico e inhibitorio de la actividad lacasa, Tanin Gallique à l'alcool mejora la vinificación de los vinos blancos y rosados.

## INTERÉS ENOLÓGICO

- > Tanin gallique à l'alcool es de los taninos más finos lo que lo hace ideal para la elaboración de vinos finos blancos y rosados.
- > Su carácter antioxidante aumenta el potencial redox de los mostos mejorando la vinificación de uvas botritizadas o de mostos de pH alto.
- > Muy reactivo, Tanin gallique à l'alcool elimina los compuestos reducidos y disminuye el nivel de proteína en los vinos.

## DOSIS DE EMPLEO

- |   |             |
|---|-------------|
| > Vendimia botritizada                          | 5 a 10 g/hL |
| > Eliminación de la turbidez proteica           | 5 a 10 g/hL |
| > Mejoramiento de la clarificación y de la cata | 3 a 5 g/hL  |
| > Embotellado de vinos espumosos                | 2 a 4 g/hL  |

## MODO DE EMPLEO

- > Disolver la cantidad de Tanin gallique à l'alcool en agua caliente (40 °C) e introducir en el mosto o vino asegurando un reparto homogéneo.

## ACONDICIONAMIENTO

- > Bolsa de 500 g, 1 kg

## CONSERVACIÓN

- > En su embalaje original herméticamente cerrado.





Solutions for wine making

# Tanin spécial chêne

## Tanino de roble - Instantáneamente soluble

Tanino específico de los vinos finos, extraído de los mejores robles Franceses del « Limousin ».

### INTERÉS ENOLÓGICO

- > Tanin spécial chêne es extraído de una selección muy estricta de los mejores robles Franceses del Limousin, lo que garantiza su gran finura haciéndole el tanino específico de los vinos finos.
- > Tanin spécial chêne destaca las calidades organolépticas de los vinos tintos y blancos (redondez, cuerpo, finura...) y mejora la estabilidad de los vinos con el tiempo.
- > Su forma instantáneamente soluble facilita su utilización y su homogeneización.

### DOSIS DE EMPLEO

Contacte con su enólogo o hacer una prueba en laboratorio.

- > Vinos tintos 5 a 15 g/hL
- > Vinos blancos 3 a 10 g/hL

### MODO DE EMPLEO

- > Instantáneamente soluble, Tanin special chêne está listo para su uso.
- > Incorporar directamente la cantidad de Tanin special chêne en el vino, preferiblemente por remontado para asegurar un reparto homogéneo :
  - Justo después de la fermentación alcohólica cuando la fermentación maloláctica no es deseada,
  - Justo después de la fermentación maloláctica cuando se suele hacerla.
- > Tanin special chêne puede también disolverse previamente en 5 a 10 veces su peso en agua.

### ACONDICIONAMIENTO

- > Bolsa de 250 g, 500 g, 1 kg.

### CONSERVACIÓN

- > En su embalaje original herméticamente cerrado.

