

ECOTAN WHITE

Tannini estratti da bucce di vitis vinifera in associazione a tannini ellagici selezionati specifici per l'affinamento di vini bianchi

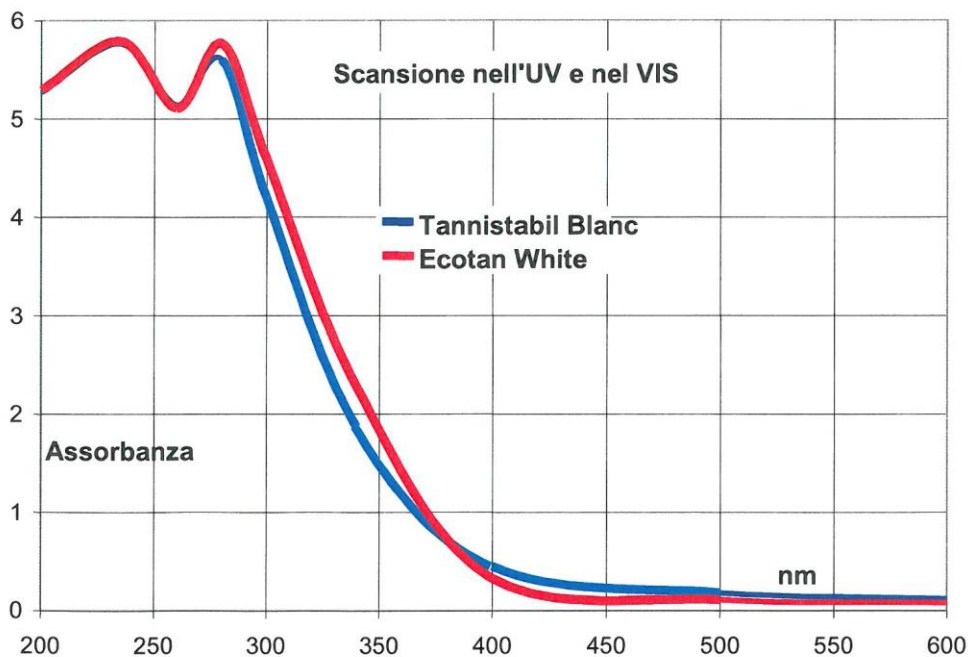
Tannini per l'affinamento di vini bianchi

Si distingue per la presenza qualificante e determinante di estratti ricchi di proantocianidoli, ottenuti dalle vinacce fresche di uva Moscato, rapidamente condizionati e stabilizzati sotto forma secca.

I tannini ellagici proteggono dall'ossidazione e dalla degradazione i tannini condensati di buccia di uve bianche selezionate.

Ciò permette che l'azione dei tannini condensati divenga più duratura.

I fenoli incidono fortemente sui caratteri sensoriali. I tannini condensati, detti anche "tannini dolci", sono i meno astringenti. L'affinamento con **ECOTAN WHITE** va 1 a 3 mesi. Le note amare e di ridotto spariscono. Il vino acquista leggere note di vanigliato e fruttato.



Caratteri principali di **ECOTAN WHITE**

- specifico per uve o vini bianchi
- conserva nel tempo la nota di fruttato
- stabilizzazione colore
- azione antiossidante e antiradicalica
- per migliorare il corpo e la complessità olfattiva
- chiarifica con gelatina per la stabilità proteica
- sosta prolungata su fecce
- prevenzione gusto luce e cura gusto di ridotto
- azione antiossidante e antiradicalica
- stabilizzazione colore

Le migliori qualità tecnologiche le estrinseca in combinazione con l'**ECOTAN WBS**.

Ottimo in associazione con l'**ECOSTABIL**, prodotto a rilascio di mannoproteine.

In associazione a quest'ultimo prodotto conferisce al vino armonia, stabilità e morbidezza.

COMPOSIZIONE

Tannini condensati da e vitis vinifera in associazione a tannini ellagici selezionati

APPLICAZIONE

Su tutti i vini bianchi di qualità che necessitano di una maggiore armonia e stabilità del colore e del profumo

DOSI

5/25 g/Hl

MODALITA' D'IMPIEGO

A fine fermentazione e in fase di affinamento

CONFEZIONE

Pacchi da 1 Kg

CONSERVAZIONE

Mantenere in luogo asciutto

Conforme al REG. n. 606 della Commissione del 10 luglio 2009 (G.U.U.E. n. L 193 del 24 luglio 2009) - recante alcune modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni, entrato in vigore il 31 luglio.

I valori di questa scheda-prodotto sono indicativi.

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO

