



BIOTECNOLOGICAL USE OF NATURE

M 7.5.06 Rev. 6 del 20/01/2020

La scheda si aggiorna solo in caso di modifiche al prodotto

TANNISTABIL BLANC

STABILIZZANTE STRUTTURALE, CROMATICO, ANTIOSSIDANTE ED AROMATICO PER LA VINIFICAZIONE E L'AFFINAMENTO DI VINI BIANCHI E ROSATI

TANNINI SELEZIONATI DA ESSENZE DI PREGIO, QUALI tara e galla, di elevata purezza ed ottenuti con un processo di estrazione all'acqua.

L'estrazione avviene a bassa temperatura, con breve macerazione, liofilizzazione e conservazione in contenitori a chiusura ermetica.

TANNISTABIL BLANC è un tannino in polvere, di colore giallo bruno, dal gusto morbido e vellutato.

Principali applicazioni di **TANNISTABIL BLANC**

- **prefermentazione (criomacerazione)**
- **fermentazione in bianco od in rosato**
- **affinamento di vini bianchi di grande pregio**

Eccellente per favorire l'evoluzione di vini bianchi e rosati di prestigio.

Le ottime **capacità antiossidanti** di **TANNISTABIL BLANC** permettono di conservare inalterato l'aroma varietale dei vini e di sviluppare la complessità del bouquet regolando in modo ottimale il potenziale ossido-riduttivo nelle fasi di fermentazione e di post-fermentazione.

TANNISTABIL BLANC

- **previene l'insorgere di stati di riduzione,**
- **evita la formazione di composti solfurei.**

In caso di **uve non sane** si rende necessario l'uso di **TANNISTABIL BLANC** per la sua attività antiossidante, batteriostatica e di blocco delle polifenolossidasi e delle laccasi. Solo con questo trattamento è possibile recuperare uve altrimenti compromesse.

TANNISTABIL BLANC è particolarmente indicato nell'affinamento del vino bianco sulle fecce fini.

TANNISTABIL BLANC è di elezione nei vini bianchi ottenuti da **uve macerate a freddo**, spesso ricchi in polifenoli. Infatti la sua azione stimola la complessazione dei tannini dell'uva favorendo l'attenuazione della sensazione di ruvidezza e facendo emergere una più gradita morbidezza.

I vini affinati con TANNISTABIL BLANC presentano profumi intensi e complessi in cui gli aromi primari si uniscono ai profumi fermentativi.

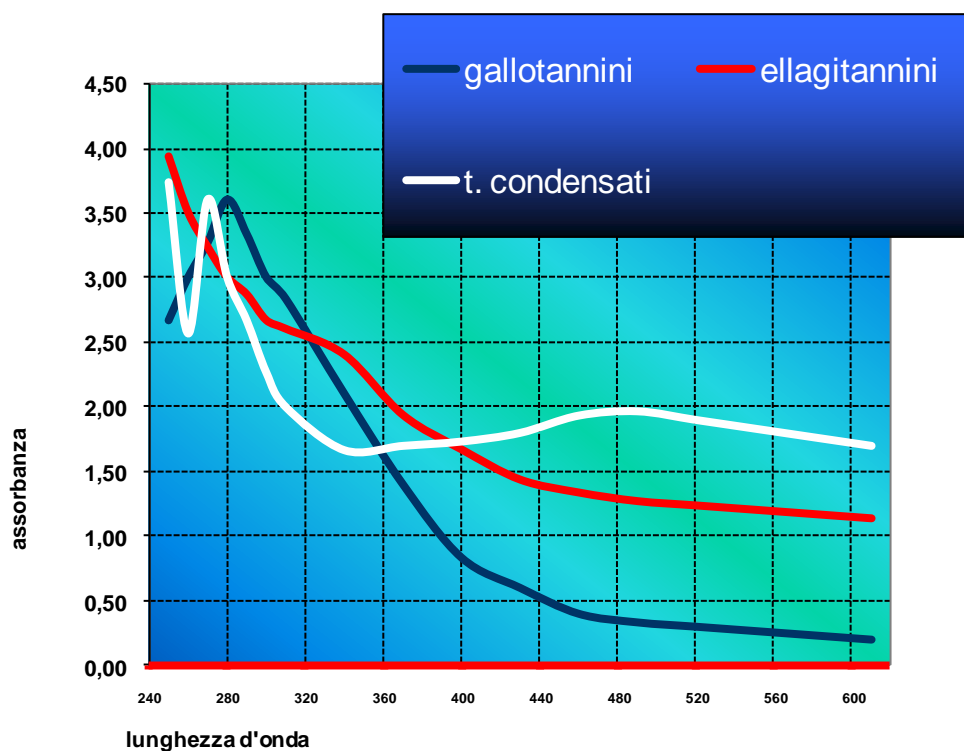
Durante l'**affinamento dei vini bianchi** **TANNISTABIL BLANC** presenta grande **sinergia** con prodotti a rilascio di **mannoproteine** – **ECOSTABIL**

MODALITÀ D'USO E DOSI D'IMPIEGO:

- prefermentazione, chiarifica statica o macerazione pellicolare,
- inizio della fermentazione nei mosti ottenuti da chiarifica dinamica:
 - ◆ disperdere in acqua da 5 a 10 g/HL di **TANNISTABIL BLANC**
- affinamento di vini bianchi:
 - ◆ le dosi vanno da 5 a 15 g/HL in ragione inversa alla magrezza sensoriale del vino.

CONFEZIONI: pacchi da Kg 1 e sacchi da 25 Kg.

Assorbanze nell'UV e nel VIS di tannini di diversa origine



I valori di questa scheda-prodotto sono indicativi.

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO