



TANNINO FNG EB

1- BOTANICA

Viene estratto da galle della *Quecus infectoria*, una Fagacea proveniente dalla Turchia.

2- COMPOSIZIONE CHIMICA

È composto da esteri dell'acido Gallico o Digallico con Glucosio.

Il peso molecolare medio è compreso fra 1700 e 1850.

3- PROCESSO

La materia prima è estratta utilizzando una particolare miscela di solventi non tossici.

Dopo il recupero del solvente, l'intermedio è sottoposto a numerosi step di purificazione, in maniera da isolare solo le frazioni più pure dei polifenoli. Il liquido è quindi atomizzato in impianti specifici. La resa finale è solo lo 0,25% sul legno iniziale.

L'intero processo è sottoposto a rigidi controlli di igiene, sicurezza e rispetto dell'ambiente.

Ogni lotto di materia prima, intermedio e prodotto finale è interamente analizzato con metodi analitici sviluppati seguendo gli standard ISO 9000.

4- CARATTERISTICHE

Contenuto tannico	92,00%
Umidità	6,00%
Colore	5 unità Gardner
Ceneri	0,10%
Test di solubilità	Passa sia in acqua sia in alcol
PH 10%	3,5

5-APPLICAZIONI

Il **TANNINO FNG** Reagisce con le proteine in soluzione facendole precipitare.

È particolarmente indicato nei vini bianchi e rosati e può essere utilizzato da solo o in combinazione con gelatine. Rappresenta un modo naturale di prevenire intorbidamenti proteici nel vino permettendo quindi una migliore conservabilità.