



TANNINO CLG SPECIAL

Tannino per la vinificazione in rosso

1- DESCRIZIONE

Il TANNINO CLG SPECIAL è un tannino che interagisce positivamente con i precursori aromatici dell'uva, esaltandone le note fruttate, ciliegia e frutti rossi. Questa sua proprietà è in gran parte dovuta alla capacità di elevare il potenziale redox, di prevenire la formazione di idrogeno solforato e favorire la formazione di molecole aromatiche. Stimola la maturazione dei tannini, riducendone l'astringenza ed è ottimale per proteggere e stabilizzare il colore già nelle prime fasi di macerazione.

2- APPLICAZIONI

Il TANNINO CLG SPECIAL è consigliato in macerazione e all'inizio della fermentazione alcolica. I tannini condensati contenuti in CLG SPECIAL consentono di migliorare la struttura polifenolica, proteggendo gli antociani e il colore dalle ossidazioni fin dalla pigiatura e dalle prime fasi di estrazione.

- Rinforza e arrotonda il gusto;
- Aumenta il volume e la persistenza gustativa;
- Armonizza il bouquet esaltando il fruttato.

3- DOSI E MODALITA' D'USO

10 - 20 g/hl in vinificazione, frazionati al momento del riempimento del fermentino e dopo 48 ore. Sciogliere il prodotto in acqua o vino in rapporto 1 : 10 ed aggiungerlo in modo omogeneo alla massa.

4- CONFEZIONAMENTO

Pacco 1kg

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza