

CX TAN BLANC

PRODOTTO A BASE DI TANNINO PER USO ENOLOGICO

COMPOSIZIONE:

Tannino estratto da noci di galla.

CARATTERISTICHE:

CX TAN BLANC è un tannino di galla, adatto alla sfecciatura ed alla chiarifica dei vini bianchi. Può quindi essere utilizzato sia sul mosto sia sul vino. Nelle vinificazioni in rosso contribuisce alla stabilizzazione delle sostanze polifenoliche.

IMPIEGHI:

Grazie alla capacità di legarsi alle proteine se ne consiglia l'utilizzo su mosti provenienti da uve ammuffite, dove legandosi alle laccasi (proteine) è in grado di scongiurare l'effetto ossidasico delle stesse.

Svolge inoltre un'azione antiossidante tipica dei tannini e tende ad evitare fenomeni riduttivi che possono dare origine a gusti anomali o di ridotto.

Può essere utilizzato sia nelle prime fasi di elaborazione dei vini sia nel corso degli ultimi interventi di finissaggio prima dell'imbottigliamento.

In particolare può essere impiegato nel corso della vinificazione in rosso allo scopo di favorire la stabilizzazione delle sostanze coloranti o come complemento per le chiarifiche con gelatine poco idrolizzate (es. CX HOT GEL), soprattutto in vini bianchi che non contengono sufficiente tannino per poter reagire con la colla proteica.

Per l'impiego di CX TAN BLANC attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

MODALITÀ D'USO:

Sciogliere accuratamente la quantità necessaria di CX TAN BLANC in 10 parti di acqua calda e quindi aggiungere alla massa; non usare oggetti metallici ed acqua ricca in calcare.

DOSI:

Da 5 a 20 g/hL su vini rossi

da 1 a 5 g/hL su vini bianchi

CONFEZIONI:

Sacchetti da 0,5 kg.

CONSERVAZIONE:

Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

PERICOLOSITÀ:

In base alla normativa vigente europea il preparato è classificato: non pericoloso.

SCHEDA TECNICA DEL: 11.01.2021