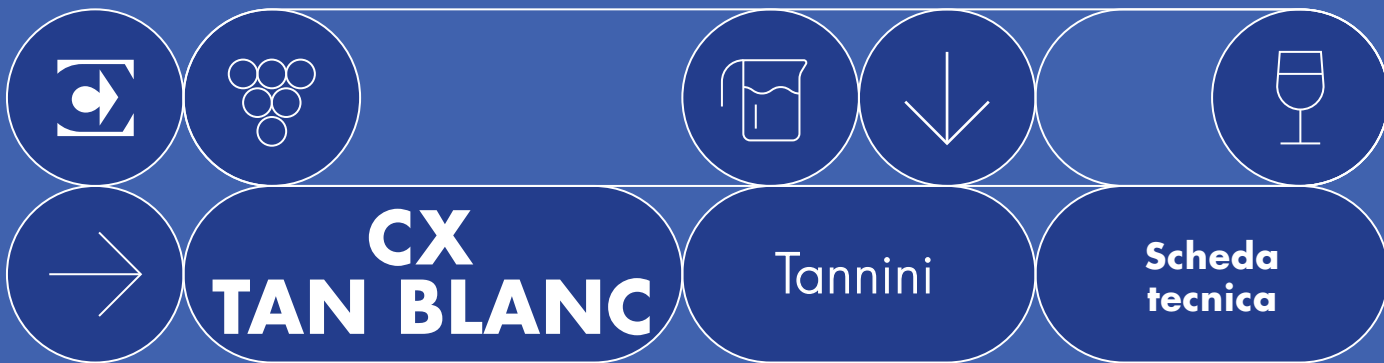




PACKAGING

Il prodotto è disponibile in sacchetti da 0,5 kg.



COMPOSIZIONE

Tannino estratto da noci di galla granulato.

Si dichiara che CX TAN BLANC:

- non contiene OGM in accordo al Regolamento (CE) 1829/2003 e 1830/2003
- non contiene allergeni (allegato II del Regolamento UE 1169/2011)

PERICOLOSITÀ:

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

Scheda tecnica del 11.03.2025

CARATTERISTICHE

PRODOTTO A BASE DI TANNINO PER USO ENOLOGICO

CX TAN BLANC è un tannino di galla, molto solubile in acqua.

Adatto alla sfeccatura e alla chiarifica dei vini bianchi, e nelle vinificazioni in rosso contribuisce alla stabilizzazione delle sostanze polifenoliche.

CX TAN BLANC può essere utilizzato sia sul mosto sia sul vino, interferendo in maniera assai limitata sulle

IMPIEGHI

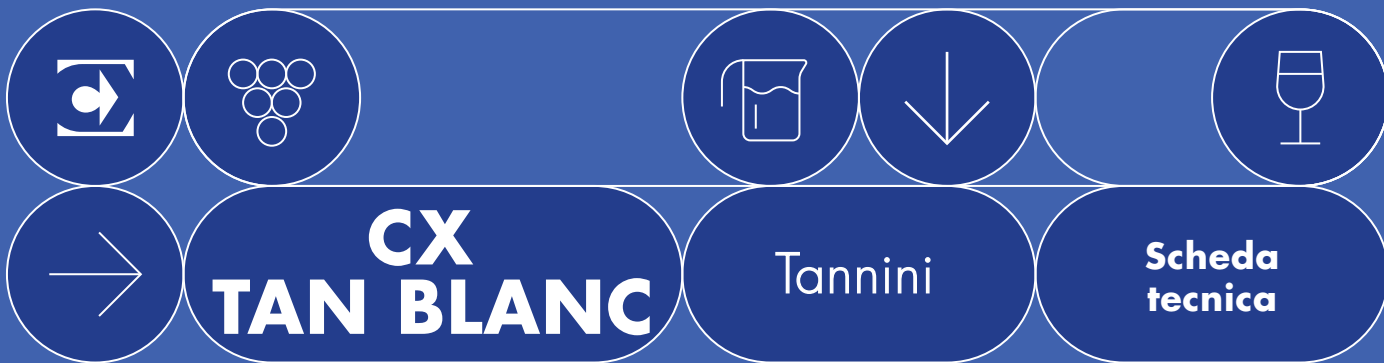
Grazie alla capacità di legarsi alle proteine, se ne consiglia l'utilizzo su mosti provenienti da uve ammuffite, dove legandosi alle laccasi (proteine) è in grado di scongiurare l'effetto ossidativo delle stesse.

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 o vino e quindi aggiungere alla massa; non usare oggetti metallici ed acqua ricca in calcare.

Se utilizzato prima dell'imbottigliamento, verificare la stabilità proteica del vino onde evitare precipitati tanno-proteici. La proprietà di combinarsi con le proteine può essere però sfruttata per concorrere alla stabilità proteica dei vini, limitando le dosi di bentonite.

CONSERVAZIONE

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

DOSI

Da 5 a 20 g/hL su vini rossi
da 1 a 5 g/hL su vini bianchi