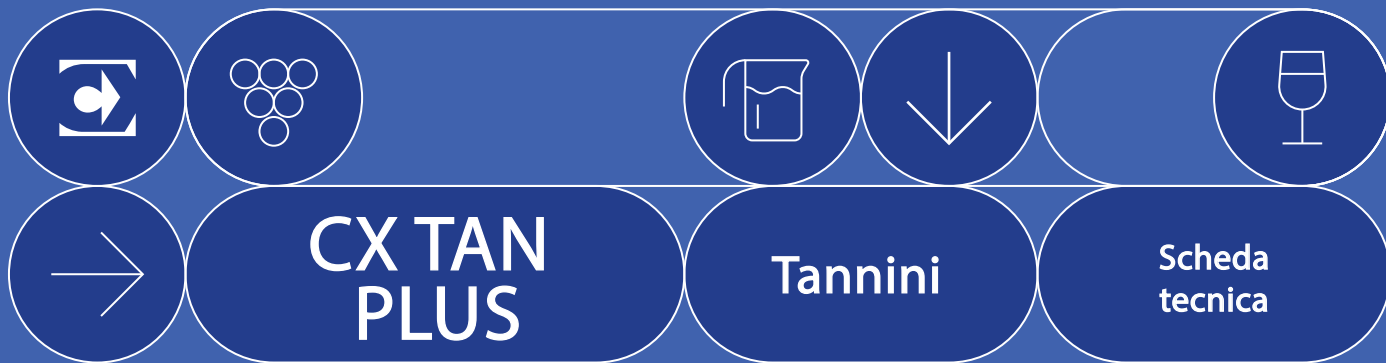




PACKAGING

Disponibile in confezioni da 0,5 kg.



COMPOSIZIONE

Miscela di tannino ellagici ottenuta da legni selezionati del genere Quercus francese tostati, per uso enologico.

Si dichiara che CX TAN PLUS:

- 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.

CARATTERISTICHE

PRODOTTO A BASE DI TANNINO ESTRATTO DA ROVERE FRANCESE

I particolari processi di estrazione e di essiccazione applicati nella produzione di CX TAN PLUS permettono di estrarre e mantenere di preferenza le sostanze polifenoliche con caratteristiche sensoriali di minor aggressività e del tutto analoghe a quelle estratte nel corso dell'affinamento in botti di legno.

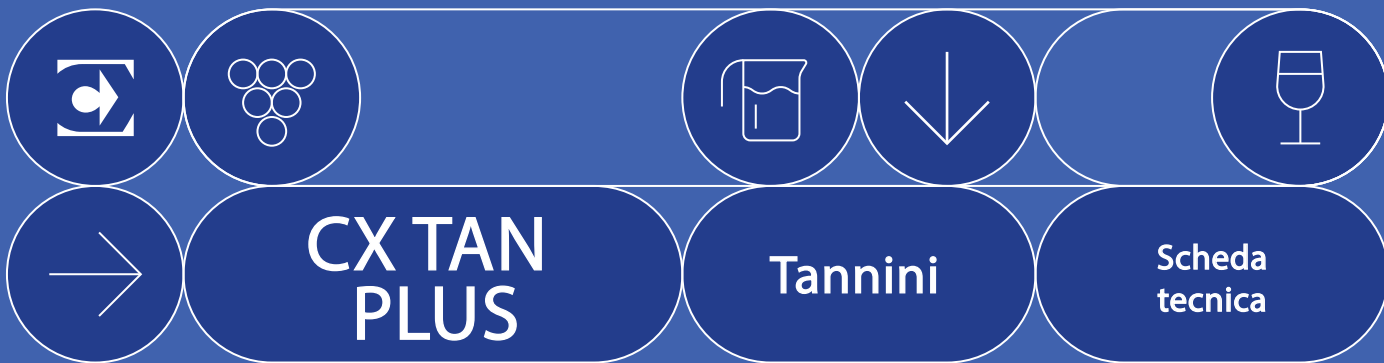
CX TAN PLUS è molto elegante anche agli alti dosaggi.

IMPIEGHI

CX TAN PLUS trova impiego nel trattamento dei vini rossi e bianchi, degli aceti e dei distillati. Nel caso dei vini può essere utilizzato già nelle prime fasi di affinamento del prodotto o anche nelle fasi finali di assemblaggio e trattamento dei vini bianchi e rossi, in questo caso è consigliato l'utilizzo prima dell'ultima filtrazione brillantante e su vini proteicamente stabili. In ogni caso, si consigliano dei test preliminari di aggiunte di quantità variabili di tannino al fine di valutarne le interazioni organolettiche con il prodotto.

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

Scheda tecnica del 21.10.2025



MODALITÀ D'USO

Sciogliere accuratamente la quantità necessaria di CX TAN PLUS in 10 parti di acqua e quindi aggiungere alla massa; non usare oggetti metallici ed acqua ricca in calcare. È consigliato l'utilizzo almeno 10 giorni prima del successivo trattamento di filtrazione.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

DOSI

Da 1 a 15 g/hL per la produzione di vini rossi.
Da 1 a 5 g/hL per la produzione di vini bianchi.
Da 10 a 40 g/hL per gli aceti.
Da 5 a 40 g/hL per i distillati.