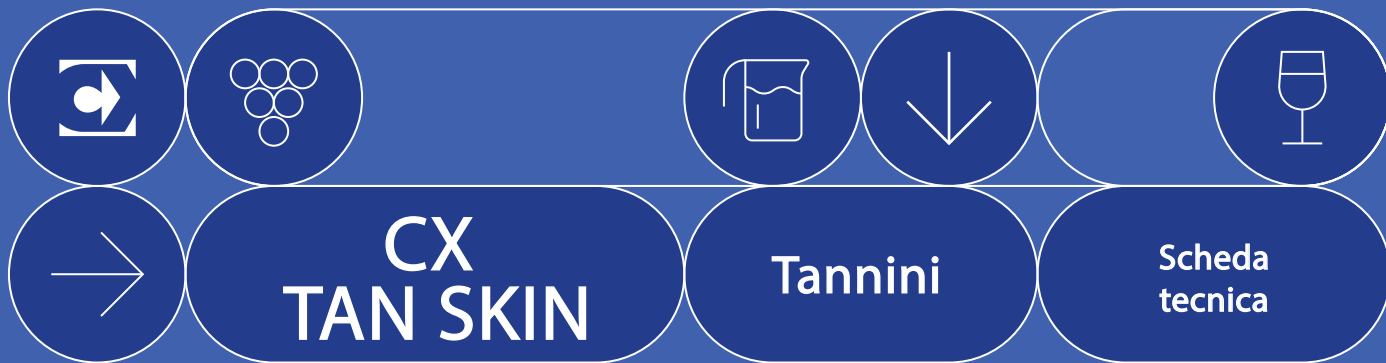




PACKAGING

Disponibile in confezioni da 0,5 kg.



COMPOSIZIONE

Tannino per uso enologico estratto da uva.

Si dichiara che CX TAN SKIN:

- 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 21.10.2025

CARATTERISTICHE

PRODOTTO A BASE DI TANNINO ESTRATTO DA UVA

CX TAN SKIN rispecchia la composizione tannica presente naturalmente nelle uve mature.

La formulazione, di origine procianidinica e catechinica, conferisce al tannino un'elevata reattività sia nei confronti delle proteine, comprese le polifenolossidasi, sia nei confronti delle sostanze coloranti.

CX TAN SKIN conferisce al prodotto maggior durata nel tempo e resistenza alle ossidazioni.

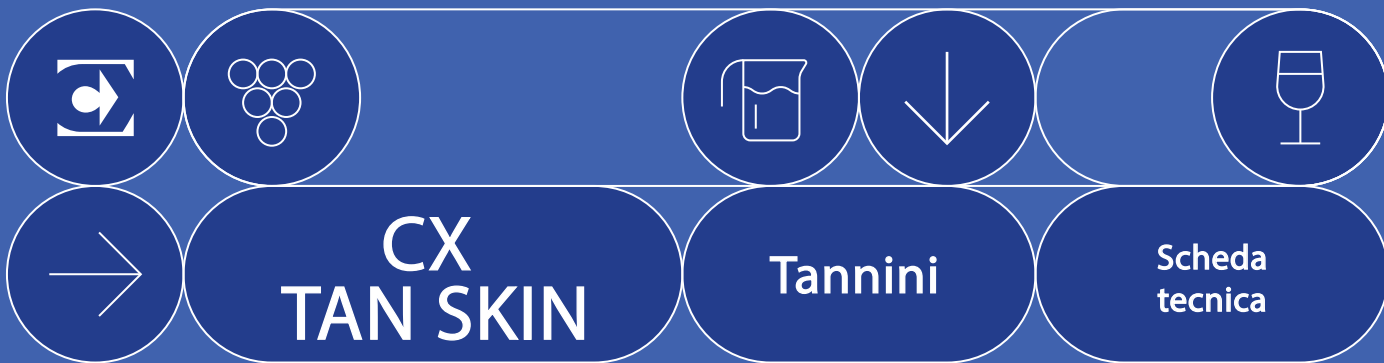
IMPIEGHI

CX TAN SKIN trova impiego nel trattamento dei vini rossi e bianchi, degli aceti e dei distillati.

Nel caso dei vini trova impiego sia nelle prime fasi di elaborazione sia nel corso del loro finissaggio. L'utilizzo nei mosti e nei vini giovani provenienti da uve bottrizzate previene i processi ossidativi indotti dalla laccasi. Nella vinificazione in rosso, il suo utilizzo è strategico per la stabilizzazione del colore.

CX TAN SKIN trova applicazione nel trattamento dei vini bianchi per favorire la stabilizzazione proteica in quanto permette di diminuire i quantitativi di bentonite da aggiungere, salvaguardando l'integrità del prodotto. La sua azione antiossidante consente di contenere i quantitativi di anidride solforosa necessari per la stabilità del vino.

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



MODALITÀ D'USO

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

È consigliato l'utilizzo alcuni giorni prima della successiva filtrazione.

CONSERVAZIONE

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

DOSI

Da 5 a 15 g/hL per la produzione di vini rossi.

Da 3 a 8 g/hL per la produzione di vini rosati.

Da 1 a 5 g/hL per la produzione di vini bianchi.

Si consigliano test preventivi di laboratorio.