

TANNIFERM BLANC

Tannino specifico per la vinificazione in bianco

APPLICAZIONI

Tanniferm Blanc è una miscela di tannini ideata per la vinificazione in bianco. Può essere impiegato sin dallo scarico delle uve nella tramoggia e successivamente dall'ammostamento in avanti, per prevenire le reazioni ossidative e ossidasiche a carico di catechine, polifenoli e sostanze aromatiche.

L'azione protettiva di Tanniferm Blanc si svolge secondo due diversi meccanismi:

- legando l'ossigeno presente e rendendolo indisponibile per le reazioni con i polifenoli;
- inibendo gli enzimi ossidativi, come la laccasi e la polifenolossidasi, che sono responsabili della rapida degradazione del colore, e successivo imbrunimento, soprattutto nelle uve affette da marciume.

L'impiego di Tanniferm Blanc permette di ottenere vini con colore più scarico, dai riflessi citrini e meno soggetto a fenomeni di imbrunimento. La protezione si estende anche alle componenti aromatiche che conservano maggiore intensità e freschezza.

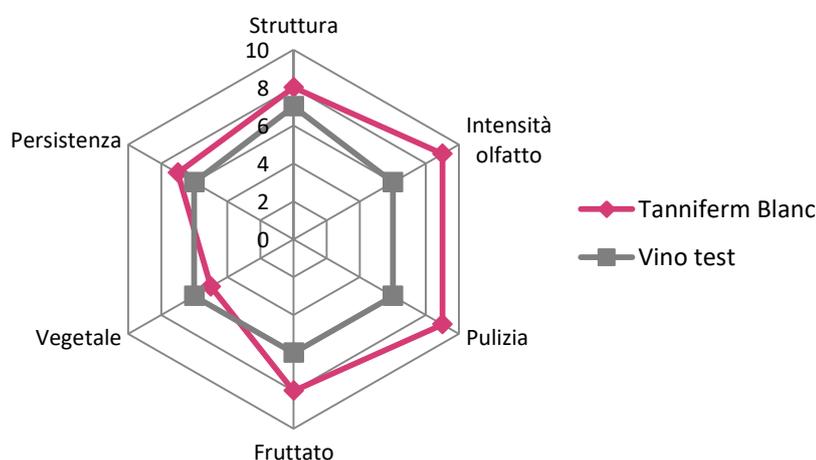
DOSI e MODO DI IMPIEGO

Per uve con marciume: fino a 20 g/100 kg. Disperdere Tanniferm Blanc direttamente sull'uva
Al riempimento della vasca e durante la fermentazione: da 3 a 10 g/hl.

CONFEZIONI e CONSERVAZIONE

Sacchetti da 500 g e sacchi da 12,5 kg.

Conservare il prodotto nella sua confezione originale, in luogo fresco e asciutto.



Dal Cin Gildo spa
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
www.dalcin.com - info@dalcin.com