



TAN® FRUIT BLANC

FORMULADO REDUCTOR
A BASE DE TANINOS DE UVA Y TÉ VERDE

COMPOSICIÓN



Taninos catequínicos (extractos de uva y de té verde) 10%, ácido L-ascórbico (E300) 40%, potasio metabisulfito (E224) 50%.

Contiene sulfitos.

CARACTERÍSTICAS



Formulado policompuesto estudiado con el fin de obtener una acción completa de cobertura ante la acción del oxígeno en los mostos. La presencia conjunta de los apreciados taninos catequínicos y de principios activos antioxidantes (el ácido L-ascórbico y el metabisulfito de potasio) permite que el TAN® FRUIT BLANC actúe sobre el potencial oxido-reductor (rH) del mosto. De esta manera se pueden mantener las características aromáticas originales y transferirlas al producto final, obteniendo vinos frescos y afrutados, a la vez que variados.

Los taninos seleccionados para la formulación de TAN® FRUIT BLANC tienen un origen procianidínica y catequínica y se caracterizan por una elevada reactividad ante las proteínas, incluidas las polifenoloxidasas. Se trata de taninos de alta gama, sumamente finos desde el punto de vista organoléptico, extraídos respectivamente de la cáscara de uva y de las hojas de té verde.

APLICACIONES



Actúa desde las primeras fases de elaboración, al momento del remosto. Bien mezclado en el conjunto, TAN® FRUIT BLANC aumenta el efecto sinérgico del anhídrido sulfuroso, del ácido L-ascórbico y de los taninos catequínicos para impedir la actividad oxidativa de degradación. Esta acción está apoyada por los seleccionados, conocidos por su acción antioxidásica y capaces de limitar la acción de las enzimas naturalmente presentes en la uva.

En los mostos extraídos de uva botritizada, TAN® FRUIT BLANC actúa evitando los procesos oxidativos generados por la lacasa.

TAN® FRUIT BLANC aporta al producto una mayor duración en el tiempo y resistencia a la oxidación, permitiendo la presencia de una mayor alícuota de sulfuroso libre. Los vinos tratados son aromáticamente más elaborados, más frescos y con un cuerpo de mayor espesor.

Para el uso de TAN® FRUIT BLANC atenerse a las normas de ley vigentes.



TAN® FRUIT BLANC

FORMULADO REDUCTOR
A BASE DE TANINOS DE UVA Y TÉ VERDE



USO

Añadir cuidadosamente la cantidad necesaria de TAN® FRUIT BLANC en 10 partes de agua, añadiéndolo seguidamente al conjunto. No utilizar objetos metálicos ni agua con un exceso de cal. Se recomienda su uso desde la primera fase de recepción de la uva.



DOSIS

De 15 a 20 g/hL en el prensado o en los mostos acabados de obtener.
Atención: 20 g/hL de TAN® FRUIT BLANC aportan 80 mg/L de ácido L-ascórbico y aproximadamente 50 mg/L de anhídrido sulfuroso.



ENVASES

Bolsitas multicapa de 1 kg.



CONSERVACIÓN

Conservar en un ambiente fresco y seco, alejado de la luz.
Cerrar bien los envases abiertos.



PELIGROSIDAD

En base a la normativa europea vigente el preparado está clasificado como: peligroso (ver la ficha de seguridad).