



# TAN® CLASSIC

## TANIN GALIC ENOLOGIC

### COMPOZIȚIE



Tanin galic enologic.

### CARACTERISTICI



TAN® CLASSIC este un tanin galic, hidrolizabil.

Caracteristicile sale susțin acțiunea naturală a taninurilor indigene, îmbunătățind limpezirea și echilibrând proprietățile organoleptice, menținând note proaspete și neevoluate.

Are o bună acțiune de limpezire a mustului.

Are o reactivitate extremă față de proteine, e recomandat atât pentru vinificațiile albe, cât și pentru cele roșii, precum și pentru strugurii nesănătoși, compromiși.

TAN® CLASSIC contribuie la protecția moleculelor responsabile de culoare și la acțiunea redox și microbiologică a dioxidului de sulf.

### UTILIZARE



TAN® CLASSIC este interesant atât pe must, cât și pe vin, de asemenea pentru acțiunea sa sinergică cu practicile comune ale cramei pentru protecția culorii.

Pentru reactivitatea sa față de proteine se recomandă încă din primele etape de zdrobire, în special pe produsele provenite din struguri deteriorați (atât albi, cât și roșii).

Are acțiuni de limpezire în sinergie cu gelatina.

**Atunci când se utilizează TAN® CLASSIC, respectați normele legale în vigoare.**



# TAN<sup>®</sup> CLASSIC

TANIN GALIC ENOLOGIC



## MOD DE UTILIZARE

Se dizolvă cu atenție cantitatea necesară de TAN<sup>®</sup> CLASSIC în zece părți de vin sau apă caldă și apoi se adaugă la masă; nu utilizați obiecte metalice și apă bogată în calcar. Când se adaugă la produsele finite, verificați stabilitatea proteinelor din vin pentru a evita precipitațiile tano-proteice.



## DOZARE

De la 3 la 8 g/hL în musturi;  
de la 1 la 4 g/hL pentru vinurile albe;  
de la 2 la 10 g/hL pentru vinurile roșii.



## AMBALAJ

pachete din polilaminat de 500 g.



## PĂSTRARE

A se păstra într-un loc răcoros și uscat.  
Închideți cu atenție pachetele deschise.



## PERICOL

Conform normelor europene în vigoare, produsul este clasificat drept: nepericulos