

## TOP-TAN SB

Estructurante para vino blanco

### APLICACIONES

**Top-Tan SB** es un producto a base de tanino de uva, con propiedad estructurante y estabilizante superior. Adecuado para vino blanco de alta calidad, en que sea necesario conferir una mayor plenitud y armonía gustativa. Indicado para proteger el propio patrimonio polifenólico ya existente durante largo tiempo.

La afinidad de la matriz de base del tanino de uva permite una perfecta integración con la existente es por esta razón que guarda las proteínas y los polisacáridos presentes, creando uniones complejas e interacciones de protección útiles a mantener en el tiempo la calidad gustativa del vino.

Otra posibilidad es la de utilizar Top-Tan SB directamente en el mosto, en el caso en que se desee obtener una protección de los componentes nobles que generaran la tipicidad del vino conjuntamente como un valor preventivo del producto, anticipando la formación de vínculos y permitiendo la eliminación de fracciones protéicas y tánicas destinadas a la inestabilidad por interacción recíproca.

### DOSIS Y MODO DE EMPLEO

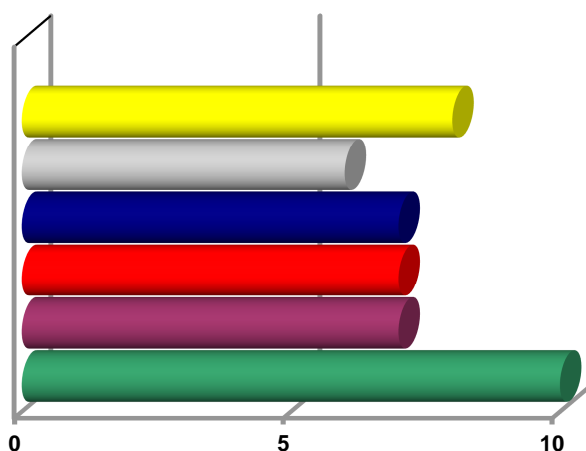
De 2 a 10 g/hl en vino blanco ya tras mudado o también en fase avanzada de conservación, así como previo al embotellado.

En mosto utilizar dosis más elevadas, de 5 a 15 g/hl.

El producto se disuelve perfectamente sea en agua o en vino filtrado y va añadido a la masa ejecutando la oportuna homogeneización.

### ENVASES

Botes de 0,5 kg.



### ESCALA

0 Ningún efecto  
10 Máximo efecto

- Eliminación olor a reducido
- Estabilización protéica
- Protección
- Estabilización color rojo
- Aporte aromático
- Estructura