

TANNEX FLASH

Tanino gálico

CARACTERÍSTICAS

Tannex Flash es un tanino gálico con alto poder antioxidante. El proceso de extracción y granulación permite obtener un tanino de gran pureza y dispersabilidad inmediata en mosto o vino.

APLICACIONES

Tannex Flash se utiliza tanto en las uvas, durante su recolección, como en la bodega, en el proceso de estrujado y en los mostos.

Gracias a la alta reactividad con el oxígeno protege los aromas y el color de los fenómenos oxidativos; su uso es indicado en la vinificación de uvas blancas y tintas.

Tannex Flash también es eficaz para contrarrestar la acción de las enzimas oxidativas, las lacasas y polifenoloxidasas, que son responsables de la degradación del color, especialmente en las uvas afectadas por la podredumbre. El uso de este tanino forma parte de los protocolos de elaboración con poco o sin SO₂.

No afecta negativamente a la estructura de los vinos y no produce notas amargas.

DOSIS

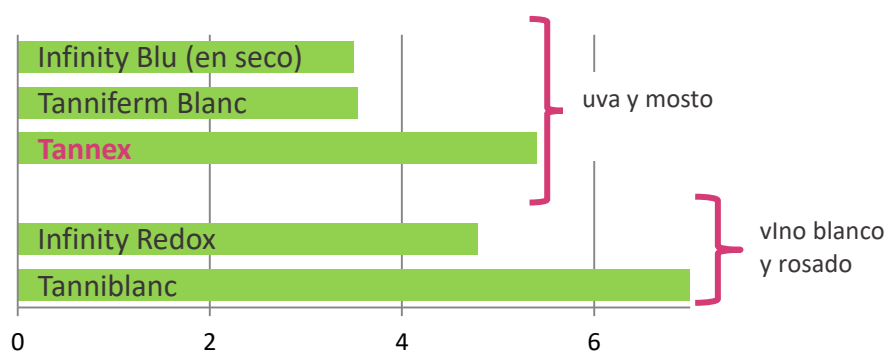
Vinificación en blanco y rosado: 3-10 g/hl.

Vinificación en tinto: 10-20 g/hl.

ENVASES y CONSERVACIÓN

Bolsas de 500 g y sacos de 12,5 kg.

Conservar el producto en su envase original, en un lugar fresco y seco.



Poder antioxidante de algunos taninos. (método TEAC).