

TOP-TAN AR

Complejidad, elegancia, plenitud y limpieza aromática

CARACTERÍSTICAS

Top-Tan AR es una acertada mezcla de tanino extraído de los hollejos de la uva blanca y tanino de roble tostado que se puede utilizar en la crianza o en el acabado de vinos blancos, rosados y tintos.

APLICACIONES

Utilizado durante el afinado Top-Tan AR permite aumentar la intensidad, la complejidad aromática y la estructura en boca protegiendo el color y los aromas de los fenómenos oxidativos. Se obtienen resultados muy interesantes en cuanto a la complejidad y el equilibrio combinando Top-Tan AR con un afinado sobre lías, por ejemplo, con Harmony Full o Harmony Vitality.

En el acabado previo embotellado Top-Tan AR resuelve tanto los defectos causados por una ligera oxidación como los problemas de reducción por H₂S y otros compuestos azufrados. En general mejora la frescura y la complejidad aromática. En boca, dependiendo de la dosis elegida, aumenta la estructura, pero sin causar ningún desequilibrio.

DOSIS

En el afinado: 5-10 g/hl.

En el acabado previo embotellado: 1-3 g/hl.

ENVASES y CONSERVACIÓN

Botes de 500 g.

Conservar el producto en la confección íntegra, en lugar fresco y seco.

