

TOP-TAN SB

Tanino de hollejo de uva para el envejecimiento de vinos blancos y rosados

CARACTERÍSTICAS

Top-Tan SB es un tanino condensado extraído del hollejo de uva blanca y se utiliza en la crianza de vinos blancos y rosados.

APLICACIONES

Top-Tan SB se caracteriza por sus propiedades estructurantes y estabilizantes; los vinos tratados adquieren mayor plenitud, consistencia y persistencia. La afinidad entre el tanino de uva y los polifenoles del vino permite una perfecta integración y un excelente equilibrio final. En nariz aumenta la complejidad y la frescura.

Top-Tan SB también favorece una mayor estabilidad del color, de los aromas y por lo tanto una mayor longevidad de las cualidades organolépticas del vino.

Se obtienen resultados muy interesantes en cuanto a la complejidad y el equilibrio combinando Top-Tan SB en un afinado sobre lías, por ejemplo con Harmony Full o Harmony Vitality.

DOSIS

En afinado: 2-10 g/hl.

ENVASES y CONSERVACIÓN

Botes de 500 g.

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

