

ECOTAN

Tanino de castaño

CARACTERÍSTICAS

Ecotan es un tanino procedente de madera de castaño. El sistema de extracción en su elaboración permite un excelente nivel de calidad con una concentración alta de tanino y una eliminación de las fracciones responsables de notas amargas y astringentes. Es un tanino elágico, con buenas capacidades antioxidantes.

APLICACIONES

En la uva, tanto blanca como tinta, y en las primeras etapas de la vinificación, el uso de Ecotan permite mantener el mosto en una situación óptima de redox, contrarrestando el efecto de cualquier enzima oxidativa presente (por ejemplo, lacasas...), especialmente en el caso de uvas deterioradas.

En la vinificación en tinto Ecotan se puede utilizar tanto durante la fermentación como en el vino acabado, de hecho, gracias a su estructura favorece las reacciones de polimerización y estabilización del color, asegurando así una mejor contención de la intensidad y la tonalidad del mismo a lo largo del tiempo.

Es aconsejable añadir siempre con antelación Ecotan (unas semanas antes del embotellado del vino), ya que necesita un tiempo adecuado para integrarse con el patrimonio polifenólico del propio vino.

DOSIS

5-20 g/hl según sea necesario. Dosis más altas serán precisas en mostos de uvas deterioradas.

5-10 g/hl para la desproteneización de mostos o para la clarificación de los vinos tintos en combinación con la gelatina.

ENVASES y CONSERVACIÓN

Bolsas de 2 kg. y sacos de 25 kg.

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