

cap. 4 Taninos

EXCELTAN

(Instantáneamente soluble)

DEFINICION

Exceltan es un preparado de taninos enológicos a base de taninos de uva (proantocianídicos) y de taninos elágicos de roble, destinado a la crianza de los vinos tintos de calidad.

INTERES ENOLOGICO

- Exceltan es una selección rigurosa de taninos de uva y de taninos de roble. Exceltan es nuestro preparado de taninos más adaptado para la crianza de los vinos tintos de calidad.
- Su acción antioxidante y bacterio-estática refuerza la estabilidad de los vinos durante la crianza.
- Por su composición, Exceltan mejora las características organolépticas (potencia, armonía, finura y volumen de boca).
- Su forma instantáneamente soluble facilita su utilización y su homogeneización.

DOSIS DE EMPLEO

10 a 50 g/hl.
(Contacte a su vendedor para hacer pruebas en laboratorio).

MODO DE EMPLEO

Instantáneamente soluble, Exceltan esta listo para su uso.

Incorporar directamente la cantidad de Exceltan en el mosto o vino, preferiblemente por remontaje para asegurar un reparto homogéneo, justo después de la fermentación maloláctica.

Exceltan también puede disolverse previamente en 5 a 10 veces su peso de agua.

ACONDICIONAMIENTO

Bolsa de 1 kg.

CONSERVACION

Conservar en su embalaje original herméticamente cerrado.