

BLUETANN PRO

Tanino para Controle da FML



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

BlueTANN Pro é uma seleção especial de tanino de gala com 96% de ácido tânico, se apresenta com uma coloração bege claro, facilmente solúvel e com forte propriedade bacteriostática, mesmo em baixas dosagens. Sua utilização permite o controle da fermentação malolática (FML).

APLICAÇÃO

Tanino de elevada propriedade bacteriostática específica, contra bactérias responsáveis pela FML, possui leve propriedade antioxidante e anti oxidásica, se apresenta neutro ao gosto.

BlueTANN Pro é o resultado de uma seleção específica de taninos, propositadamente estudados para aumentarem suas características bacteriostáticas.

Possui notável atividade bacteriostática, mesmo a baixas dosagens, pode ser usado em mostos/vinhos varietais-aromáticos.

BlueTANN Pro foi selecionado, concentrando sua capacidade de controlar e impedir a reprodução das bactérias responsáveis pela FML, impedindo que elas agridam o ácido málico.

A possibilidade de controlar a FML com BlueTANN Pro permite manter o frescor aromático dos vinhos, aumentando sua vida de prateleira.

Nos meses de agosto, setembro, antes do aumento das temperaturas ambientais, se aconselha a reutilização para controlar as bactérias lácticas, quando as condições ficam mais favoráveis para seu crescimento (aumento da temperatura, redução do SO₂ molecular, etc.).

COMPOSIÇÃO

Mescla de taninos gálicos. Ácido Tanico – 96%.

MODO DE USO

Dissolver o produto DIRETAMENTE NO MOSTO/VINHO (*não em Água*) a tratar, na proporção 1 : 10 e agregar em modo homogêneo a massa.

Nota: *Se aconselha o monitoramento constante da concentração de ácido málico e láctico, para avaliar a as propriedades de monitoramento das concentrações de ácido málico e láctico e a eficácia da atividade bacteriostática no tempo.*

DOSE DE EMPREGO

2,0 – 2,5 g/hL

Nota: *Pelas suas características se aconselha o uso após eventuais utilizações de clarificantes .*

EMBALAGEM

- Pacotes de 1 kg
- Pacotes de 250 g