

EVERTANN BLANC

Tanino para Elaboração de Vinhos Brancos



CARACTERÍSTICAS

Quando um vinho branco não apresenta uma suficiente estrutura é uma boa regra efetuar um tratamento com EVERTANN BLANC para dar um certo grau de complexidade e contribuir para uma boa conservação do produto.

EVERTANN BLANC se apresenta na forma de pó com coloração bege claro e com um certo grau de adstringência.

EVERTANN BLANC é de fácil solubilização.

EVERTANN BLANC possui carga elétrica superficial média.

APLICAÇÃO

Visto as características acima escritas, EVERTANN BLANC é indicado para colagens protéicas e para reforçar a estrutura dos vinhos brancos que necessitam.

COMPOSIÇÃO

Mescla de taninos do tipo hidrolisáveis

MODO DE USO

Dissolver o produto em água ou vinho na proporção 1 : 10 e agregar em modo homogêneo a massa.

DOSE DE EMPREGO

5 - 15 g/hl em clarificação ou para correção das características organolépticas

Nota: *aconselham-se alguns testes em pequenas escalas para definir a dosagem correta evitando assim efeitos colaterais indesejados*

EMBALAGEM

- Pacotes de 1 kg
- Sacos de 20 kg