

TANBOISÈ

Tanino para Elaboração de Vinhos



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tamboisè se apresenta na forma de pó com coloração marrom claro, de sabor mediamente adstringente e odor de boisè. Tamboisè é de média solubilidade e possui carga elétrica superficial elevada.

APLICAÇÃO

Tamboisè é uma mescla de taninos utilizáveis no tratamento de vinhos brancos, tintos e rosados podendo ser usado desde o esmagamento ao afinamento dos vinhos.

Tamboisè proporciona estrutura, desempenha um efeito antioxidante e contribui para a intensidade e duração da cor nos vinhos tintos.

Tamboisè é um ótimo coadjuvante de clarificação.

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 segundo a função (clarificação, correção do gosto, estabilização da cor).

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

EMBALAGEM

- Pacote de 1 kg
- Saco de 25 kg