

TANNALLIER ELEGANCE

Tanino para Afinamento



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TANNALLIER ELEGANCE é uma mescla de taninos de carvalho, em pó, facilmente solúvel em água e no vinho, de gosto doce e equilibrado. O grau de tostagem ao qual foi submetida a madeira antes da extração, consiste em desenvolver quantidade de polissacarídeos e aldeídos cíclicos derivados diretamente da madeira e em grau de conferir ao vinho características aromáticas e doçura tânica típica dos produtos conservados em madeira nova.

APLICAÇÃO

TANNALLIER ELEGANCE é um tanino elágico, de carvalho de alta qualidade, propositalmente estudado para a elaboração de grandes vinhos destinados ao envelhecimento, nos quais aporta notável melhoramento seja do ponto de vista estrutural, seja a nível aromático. As características de particular intensidade e elegância aromática fazem de TANNALLIER ELEGANCE o tanino ideal também para a preparação do “licor de expedição” na fase de dosagem dos vinhos espumantes preparados com o método clássico, e como afinamento pré-engarrafamento dos grandes vinhos brancos e tintos. Para vinhos brancos favorece o equilíbrio, mantendo inalterado todo o bouquet.

TANNALLIER ELEGANCE pode ser convenientemente empregado em *Brandy* e nos destilados destinados ao envelhecimento, ampliando positivamente o impacto organoléptico seja estrutural, seja do ponto de vista da cor e do aroma.

COMPOSIÇÃO

Mescla de taninos de carvalho

MODO DE USO

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

DOSE DE EMPREGO

0,5 – 2,0 g/hl para vinhos brancos
1,0 – 5,0 g/hl para vinhos tintos e rosados
0,5 – 1,0 g/hl para destilados

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

EMBALAGEM

- Pacote de 250 gr
- Pacote de 1 kg