

GRANOPEL

Tanino de piel de uva.

ORIGEN :

Tanino de piel de uva – VITIS VINIFERA – Francia. Obtenido de prensado directo.
Producto puro – 100% origen vegetal sin aditivos, conservantes, sustancias químicas o de otro tipo.
Garantizado no OGM

INTERÉS ENOLÓGICO :

Taninos Proantocianidinas rico en polifenoles.
Estabilización del color y encolado de los vinos, se caracteriza por ser un tanino muy reactivo y que permite fijar los antocianos y evita así su precipitación, también evita el énfasis del color marrón. Aumenta la "frescura" de los vinos reduciendo la amargura.

MODO DE EMPLEO :

Disolviendo en el vino:

- Al hacer el trasiego de la cuba.
- Directamente en el tonel usado, y previamente neutralizado.
- Idóneo para vinos tintos, para vinos blancos y vinos de champagne.
- Se puede también utilizar con otro taninos de roble.

DOSIFICACIÓN :

Muy preciso y fácilmente controlable

- Vinos blancos: 8 a 10 grs. / hl.
- Vinos tintos: 8 a 20 grs. / hl.

PRESENTACIÓN :

Gránulo anaranjado / beige en bolsas cerradas al vacío por 500 grs. o 1 kg.

ANÁLISIS BACTERIOLÓGICO :

Flora total, levaduras / mohos, coliformes fecales, escherichia coli: AUSENCIA

CONSERVACIÓN :

Larga duración, al abrigo de del aire y de la luz.