

GRANOSEED

Tanino de semillas de uva.

ORIGEN :

Tanino de semillas de uva – VITIS VINIFERA – Francia.

Producto puro – 100% origen vegetal sin aditivos, conservantes, sustancias químicas o de otro tipo.
Garantizado no OGM.

INTERÉS ENOLÓGICO :

Taninos condensados Proantociánidinas.

Desarrolla el poder antioxidante, French Paradox . Su gran reactividad a las proteínas facilita la clarificación de los vinos y sus taninos estabilizan los antocianos, color.

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, coniformes fecales, escherichia coli: AUSENCIA

CONSERVACIÓN :

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