



TANNINI

#Tan

Révélation Sparkling

TANNINO CONDENSATO PER UN MIGLIORAMENTO DELLA FRESCHEZZA AROMATICA E LA STABILITÀ OSSIDORIDUTTIVA DI VINI SPUMANTI E FRIZZANTI.



VANTAGGI

- Freschezza gustativa e aromatica senza aumentare la ruvidità.
- Aumenta il potere antiossidante del vino e migliora lo **shelf life** del prodotto
- Grazie alla capacità di stabilizzare il potenziale Redox, l'aggiunta del preparato garantisce la stabilità del colore del vino base e del prodotto finito.
- Delicato ed elegante al palato, non porta assolutamente sentori di ruvidezza e di astringenza.
- Ottimi risultati per trattamenti di vini con leggeri difetti olfattivi dove questo tannino maschera le note negative esaltando quelle positive.
- Prodotto unico nel suo genere



CHE COS'È

In collaborazione con il reparto R&D del nostro partner Partenò, nasce un nuovo tannino della gamma Révélation. Si tratta di un tannino condensato con caratteristiche sensoriali e tecnologiche rivoluzionarie. Prodotto tramite un innovativo processo di estrazione. Grazie alla particolare estrazione e purificazione, i tannini Partoeno mantengono perfettamente le originali caratteristiche della materia prima da cui derivano.



DOSAGGIO

Vini frizzanti e spumanti bianchi: 0,3 – 4 g/hl.
Vini frizzanti e spumanti rosa: 0,5 – 5 g/hl



MODALITÀ D'USO

Sciogliere in acqua tiepida in ragione di 1:5 prima di aggiungere al vino, garantire l'omogeneizzazione con un rimontaggio al chiuso o con l'ausilio di un agitatore.



CONFEZIONI E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Pacchetto da 1 kg;
Conservare il luogo asciutto.

vinext® S.p.A.

Sede Legale: Stradone S. Fermo, 26 | 37121 Verona, Italy | Cod.Fisc. P.IVA 04353750237 | n. REA VR 413258

Sede Operativa: Viale del Lavoro, 44 | 37036 S.Martino B.A. (VR) Italy | tel. +39 045 858 1990

www.vinext.it - info@vinext.it



TANNINI
#Tan



DICHIARAZIONE E CONFORMITÀ

Conformità a norme	Reg. UE 934-2019 Conforme al Codex OIV e al CODEX ALIMENTARIUS 45° Commissione del 25 novembre 2022. Per uso enologico, per uso professionale.
Ammesso per la preparazione vini biologici	Sì <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
OGM	Non contiene OGM, non proviene da OGM.
Confezione	Confezioni conformi per il contatto con gli alimenti.
Origine del prodotto	Europea
Etichettatura	Coadiuvante, non deve essere indicato in etichetta. Lista additivi / coadiuvanti Reg.(UE) N.934/2018
Allergeni	Non contiene prodotti della lista contenente nell'allegato II del Reg CE 1169/2011.

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. I nostri tecnici rimangono a vostra disposizione per studiare insieme il migliore protocollo d'applicazione.

Per necessità o richieste di ulteriori informazioni è a vostra disposizione il nostro servizio tecnico
mail: info@vinext.it - tel. 045 858 1990 ; 335 122 5521

vinext S.p.A.

Sede Legale: Stradone S. Fermo, 26 | 37121 Verona, Italy | Cod.Fisc. P.IVA 04353750237 | n. REA VR 413258
Sede Operativa: Viale del Lavoro, 44 | 37036 S.Martino B.A. (VR) Italy | tel. +39 045 858 1990
www.vinext.it - info@vinext.it