



TANNINI

#Tan

TanNext EXCLUSIF

FINISSIMO TANNINO DI ROVERE AMERICANO (QUERCUS ALBA)
TOSTATO. INTENSI SENTORI DI VANIGLIA, CIOCCOLATO E NOCCIOLA
TOSTATA.



VANTAGGI

- Contribuisce al vino finezza ed eleganza.
- Molto intenso al naso, con aromi evidenti che ricordano il cioccolato e la vaniglia.
- Ottimo impatto sull'armonia in bocca, migliora il volume e la struttura in bocca.
- Prodotto adatto al pre-imbottigliamento di grandi vini rossi destinati ai consumatori più attenti.
- Adatto ai ritocchi di vini bianchi top di gamma
- Idoneo alle aggiunte anche su distillati.



CHE COS'È

Tannino estratto da legno di rovere americano stagionato e tostato.

EXCLUSIF è il risultato di un innovativo metodo di estrazione dei tannini e delle sostanze aromatiche dai frammenti di legno di rovere di lunga stagionatura, tostato a fuoco diretto.

Dopo l'estrazione e la concentrazione il prodotto viene essiccato a bassa temperatura. Questo metodo garantisce il massimo rispetto delle caratteristiche sensoriali e l'assenza di secchezza di questo prodotto.



DOSAGGIO

0,2 - 3 g/hl in vini bianchi e rosati.

3 - 12 g/hl in vini rossi.

5 - 40 g/hl nei distillati.

Si raccomanda sempre di effettuare prove preliminari in laboratorio.



MODALITÀ D'USO

Sciogliere il prodotto in acqua tiepida in ragione di 1:10 prima di aggiungere al mosto/vino, garantire l'omogeneizzazione con un rimontaggio al chiuso.

Nei distillati può essere aggiunto direttamente al prodotto.



CONFEZIONI E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da 1 kg

Conservare il luogo asciutto e fresco, teme l'umidità. Una volta aperto si consiglia di consumare la confezione al più presto.

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