



TANNINI

#Tan

## TanNext Liquid Grape

PREPARATO LIQUIDO A BASE DI TANNINO DI BUCCIA D'UVA.  
 PRODOTTO NATURALE CHE RISPETTA LA QUALITÀ DEL VINO DI PARTENZA.



### VANTAGGI

- Potente azione antiossidativa per vini bianchi e rossi.
- Miglioramento della struttura e del volume in bocca.
- Reazione diretta con i polifenoli del vino.
- Fissaggio del colore nei vini rossi.
- Aumenta notevolmente la longevità del prodotto.
- Nessuna interferenza con l'aroma del vino di partenza se non il miglioramento della freschezza.
- Aumento del contenuto in polifenoli totali (IPT).



### CHE COS'È

Un innovativo metodo di estrazione dalla buccia di uva bianca non fermentata, ci ha permesso di produrre questo preparato liquido, molto concentrato di tannino d'uva bianca. Alto livello di polifenoli molto reattivi che rende il prodotto utile e facile da usare.



### DOSAGGIO

0,5 - 3 g/hl su vini bianchi e rosati.

2 - 10 g/hl su vini rossi.

Fino a 25 g/hl in caso di necessità di aumentare il contenuto in polifenoli totali.

Si raccomanda sempre di effettuare prove preliminari in laboratorio.



### MODALITÀ D'USO

#### AGITARE PRIMA DI USARE IL PRODOTTO

Aggiungere direttamente a una frazione del vino da trattare poi inglobare alla massa con un rimontaggio al chiuso. Attenzione! Il prodotto ha una densità elevata e necessita una omogeneizzazione accurata.

Per facilitare l'aggiunta si può allungare in acqua in ragione di 1:5 prima di aggiungere al vino.



### CONFEZIONI E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Flacone da 1 kg;

Conservare il luogo fresco al riparo dalla luce.

**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](mailto: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](http://www.vinext.it) - [info@vinext.it](mailto:info@vinext.it)