



TANNINI
#Tan

TanNext MCX

MISCELA DI TANNINI CONDENSATI (PROCIANIDINE) PER IL FISSAGGIO DEL COLORE E PER AUMENTARE LE NOTE DI FRUTTA ROSSA NEI VINI ROSSI.



VANTAGGI

- Le procianidine reagiscono direttamente con i polifenoli estratti durante la macerazione.
- Le molecole poco polimerizzate estratte dal vinacciolo fanno parte nella polimerizzazione e aiutano a fissare il colore durante la fermentazione alcolica e dopo la svinatura.
- Aumenta l'equilibrio e l'armonia sensoriale del vino trattato.
- Aumenta l'intensità delle note di frutta rossa e la freschezza di vini rossi.
- Azione antiossidante.
- Ottimo in abbinamento con la micro-ossigenazione.



CHE COS'È

Miscela di tannini procianidinici di varie provenienze: buccia d'uva, vinacciolo e quebracho. I tannini d'uva, sia quello di buccia che quello estratto dal vinacciolo sono prodotti in un processo innovativo utilizzando solamente l'acqua evitando uso di solventi organici. Il tannino di quebracho è prodotto invece con metodo di estrazione ad alcol.

100% tannino condensato, non contiene tannini ellagici o gallici.



DOSAGGIO

2 - 8 g/hl su vini rosati.
4 - 15 g/hl su vini rossi.



MODALITÀ D'USO

Sciogliere il tannino in acqua in ragione di 1:5 per migliorare la distribuzione del prodotto nel pigiato o nel vino da trattare.

Vendemmia: aggiungere durante la pigiatura o nel fermentino.

Svinatura: sotto pressa o durante il primo travaso.

Affinamento e pre-imbottigliamento: e aggiungere al vino con un rimontaggio al riparo dall'aria.



CONFEZIONI E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Pacco da 1 kg;

Fusto da 25 kg;

Conservare il luogo fresco al e asciutto. Teme l'umidità.

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