



TANNINI

#Tan

TanNext Révélation

TANNINO CONDENSATO CON ECCELLENTI CARATTERISTICHE SENSORIALI. SVILUPPATO PER DONARE FRESCHEZZA AROMATICA E GUSTATIVA AI VINI.



VANTAGGI

- Già a piccole dosi, dona al vino intensa freschezza sia dal punto di vista aromatico che gustativo.
- Sentori delicati di tipo minerale leggermente mentolato.
- Delicato ed elegante al palato, non porta assolutamente sentori di ruvidezza e di astringenza.
- Riesce a "rianimare" prodotti stanchi e spenti.
- 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 rossi: 0,5 – 8 g/hl.
Bianchi e rosa: 0,2 – 4 g/hl.
Basi spumanti: 0,2 – 2 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; Fusto da 20 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