







SOLUCIONES PARA PEQUEÑAS BODEGAS

TANNISOL

Para la prevención y tratamiento de los defectos del vino

	<p>COMPOSICIÓN E224 Metabisulfito potásico, E300 ácido L-ascórbico, tanino.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES Tannisol es un producto complejo con acción antiséptica y antioxidante para la protección del vino y el mosto. Previene las afecciones más comunes del vino como las bacterias acéticas y levaduras <i>Saccharomyces</i>, asimismo y protege contra las alteraciones causadas por la oxidación (pardeamiento del color, turbidez, pérdida de aromas). Esto se puede producir durante el trasiego, transporte, clima cálido y almacenamiento. Previene alteraciones en vinos clarificados y filtrados que son más sensibles. Agregado al mosto antes de la fermentación alcohólica se favorece la microflora seleccionada para una fermentación completa y de buena calidad. Compuesto especial a base de sustancias sulfo-tánicas-vitamínicas en dosis proporcionales. Tannisol previene y cura las enfermedades de la quiebra, vuelta y ahilado; protege el vino de alteraciones por oxidación, manteniendo inalterados y brillantes los vinos clarificados y filtrados. Tannisol se presenta en forma de sobres.</p>
	<p>APLICACIONES Protección antioxidante y antimicrobiana. En mosto, antes del inicio de la fermentación alcohólica:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ para prevenir la oxidación. ▪ promueve el predominio de levaduras o microflora seleccionadas más adecuadas para la fermentación. ▪ para prevenir el desarrollo de bacterias acéticas u otros defectos que dañen la calidad del vino. <p>En vino:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para prevenir la oxidación y el desarrollo de microorganismos no deseados, particularmente durante el almacenamiento, en trasiego, durante el transporte y en épocas cálidas.
	<p>DOSIS 1 sobre/hL para mosto antes del inicio de la fermentación. 1 sobre/hL para vino tinto terminado y como preventivo. 2 sobres/hL para vino sin filtrar y como medida correctiva. 3 sobres/hL para vinos dulces.</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Disolver en una pequeña cantidad de agua o vino y añadir uniformemente al mosto o al vino.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Sobres de 10 g Caja con 100 sobres (1 kg)</p> <p>Envase cerrado: almacenar en un lugar fresco, seco y bien ventilado. Envase abierto: utilizar rápidamente.</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.



CONFORMIDAD

El producto cumple con las siguientes especificaciones:
Codex Œnologique International
Reg. (CE) N. 231/2012

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:
Reg. (UE) 2019/934

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.
