



SOLUCIONES PARA PEQUEÑAS BODEGAS

TANNISOL

Para la prevención y tratamiento de los defectos del vino



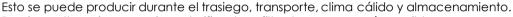
COMPOSICIÓN

E224 Metabisulfito potásico, E300 ácido L-ascórbico, tanino.

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 no Saccharomyces, asimismo y protege contra las alteraciones causadas por la oxidación (pardeamiento del color, turbidez, pérdida de aromas).



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.

APLICACIONES

Protección antioxidante y antimicrobiana.

En mosto, antes del inicio de la fermentación alcohólica:

- 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.

En vino:

 Para prevenir la oxidación y el desarrollo de microorganismos no deseados, particularmente durante el almacenamiento, en trasiego, durante el transporte y en épocas cálidas.



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.



MODO DE EMPLEO

Disolver en una pequeña cantidad de agua o vino y añadir uniformemente al mosto o al vino.



ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Sobres de 10 g Caja con 100 sobres (1 kg)

Envase cerrado: almacenar en un lugar fresco, seco y bien ventilado.

Envase abierto: utilizar rápidamente.

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.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis Via San Cassiano 99 28069 San Martino, Trecate NO, Italia Tel. +39 0321 790 300 | Fax +39 0321 790 347 vino@enartis it





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.