

WOW TINA

Coadiuvante tecnologico della stabilizzazione del colore e flocculante degli eccessi proteici nei vini

DESCRIZIONE

I tannini della linea WOW rappresentano una vera e propria innovazione in campo enologico. Il loro principale obiettivo è quello di sostituire i chips nelle fasi di elaborazione dei vini durante il processo di fermentazione ed affinamento, garantendo il medesimo risultato tecnico. Sono prodotti unici nel loro genere, nati per soddisfare le nuove esigenze di mercato dei produttori di vino.

WOW TINA è una miscela equilibrata di tannini ellagici, procianidinici e gallici purificati, creata per riprodurre gli effetti di un trattamento con chips di quercia a leggera tostatura.

Indicato nelle fasi di macerazione e svinatura dei vini rossi per:

- Favorire la stabilizzazione della materia colorante
- Aumentare la protezione antiossidante
- Stabilizzare gli eccessi proteici
- Ridurre le sensazioni erbacee e di ridotto
- Incrementare le sensazioni di morbidezza e dolcezza

COMPOSIZIONE

Miscela di tannini ellagici, procianidinici e gallici.

MODALITÀ D'USO

Disperdere WOW TINA in acqua in rapporto 1:10 nell'aggiunta al pigiato oppure direttamente nel vino in rapporto 1:20. Successivamente aggiungere alla massa attraverso un rimontaggio.

DOSI DI IMPIEGO

Mosti e vini rossi: 10-20 g/hL

CONFEZIONI

1 kg – 10 kg

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori. Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.