

TANINO COLOR DOLMAR

TANINO DE QUEBRACHO + TANINO DE UVA

APLICACIÓN

TANINO COLOR DOLMAR se compone en su mayor parte de tanino proantocianídico condensado procedente de la madera del quebracho (árbol tropical).

Su estructura química es la más similar a la estructura propia de los taninos de la uva por lo que, aportado al inicio de la fermentación durante el proceso de extracción de los antocianos, les confiere una estabilización por copigmentación, protegiéndoles de este modo de su oxidación y pérdida.

TANINO COLOR DOLMAR aporta, junto al tanino de quebracho, tanino de uva que ayuda a aumentar la carga polifenólica y afianzar el color de forma estable.

Pensado para vendimias que presenten buen estado sanitario.

TANINO COLOR DOLMAR es la formulación perfecta para el inicio de fermentación, donde es importante la acción antioxidante, necesaria en los primeros estadios del encubado, donde la presencia de oxígeno es todavía importante.

Su presentación granulada facilita la disolución del mismo.

Las indicaciones anteriormente expuestas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Se facilitan sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.

DOSIS DE EMPLEO

Inicio fermentación: 10 – 25 g/hl.

MODO DE EMPLEO

Disolver la cantidad necesaria de TANINO COLOR DOLMAR en 10 veces su peso en mosto o vino.

Adicionar al depósito y homogeneizar cuidadosamente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.

PRESENTACIÓN

Envases de 1, 2,5 y 10 kg.

