

TANISULFUR DOLMAR

ASOCIACIÓN DE TANINOS, LEVADURAS INACTIVADAS Y COBRE
RESALTA LA IDENTIDAD DE TUS VINOS, APORTA VOLUMEN Y REDONDEZ

CARACTERÍSTICAS

TANISULFUR es un producto compuesto por una mezcla de levaduras inactivadas, taninos seleccionados y cobre.

Los polisacáridos y manoproteínas presentes por parte de la levadura inactivada aportan en los vinos volumen y redondez, alargando su paso en boca, eliminando aristas, equilibrando matices como amargor y acidez.

La acción conjunta de los taninos junto a la levadura inactivada ayuda a resaltar la identidad de los vinos cerrados, mostrando toda su complejidad aromática.

La formulación específica de TANISULFUR además de las mejoras anteriormente citadas, ayuda a eliminar los casos de aromas de reducción, en cualquiera de sus diversas formas, siendo apto para el tratamiento de sulfuro de hidrógeno, así como sulfuros volátiles de bajo peso molecular, tales como disulfuro de dietilo, metionol, disulfuro de dimetilo, etilmercaptano y otros compuestos azufrados.

Eliminados estos compuestos, el vino mejora su expresión aromática, revelando así todo su potencial.



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

Una dosis de 5 g/hl aporta 1 mg/l de cobre.

Realizar pruebas en el laboratorio para determinar la dosis necesaria de empleo.

El contenido residual de cobre en el vino tras el tratamiento no debe ser superior a 1 mg/l.

MODO DE EMPLEO

Disolver la cantidad de TANISULFUR DOLMAR en 10 veces su peso en mosto o vino.

Adicionar al depósito y homogeneizar cuidadosamente.

Período de tratamiento de 7 días.

Transcurrido el período de tratamiento, ha de realizarse siempre una filtración del vino tratado para eliminar los precipitados de los complejos formados entre los sulfuros y el producto.

El tratamiento debe realizarse al menos diez días antes de la última filtración y embotellado.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar en el envase original lleno, sin abrir, sellado de origen, al resguardo de la luz, en lugar seco y sin olores.

Evitar temperaturas extremas.

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

PRESENTACIÓN

Bolsa de 1 kg.

