

## Tannino ellagico per uso enologico

Estratto lentamente da legno di rovere francese tostato a temperatura controllata. Le componenti volatili di pregio del legno rimangono inalterate, determinanti per le reazioni con i composti volatili del vino. CruTan®.Boisè favorisce l'affinamento organolettico dei vini migliorandone notevolmente i componenti aromatici ed in generale la sua complessità aromatica. I vini trattati risultano decisamente più morbidi, evidenziando le apprezzate e gradevoli note boisè, diminuendo la sensazione astringente ed amara. Si creano le migliori condizioni per l'invecchiamento dei grandi vini. Ottimo potere antiossidante a vantaggio della stabilità aromatica e cromatica dei vini trattati.

E' consigliato nell'elaborazione-finitura e pre-imbottigliamento dei vini rossi. Durante tutto il processo produttivo del CruTan® vengono eseguiti rigidi controlli di igiene, sicurezza ed eco-ambientali dettati dal Codex O.I.V.

- **CruTan®.Boisè** Mediamente dolce evidenzia aromi leggeri e complessi di cacao e caffè amplificati dalla tostatura del legno.
- **CruTan®.Boisè HT** Dolce, di altissimo pregio. Evidenzia note dolci e tostate con classica impronta della vaniglia.

### Informazioni

- Conforme al Codex O.I.V.

#### Dosi

- 2 ÷ 15 gr/hl per vini rossi
- 1 ÷ 5 gr/hl per vini bianchi e spumanti
- 10 ÷ 40 gr/hl aceti e distillati

#### Modalità d'uso

- Se polvere: preparare una soluzione al 30% sciogliendo il tannino nell'acqua a 45°C agitando energicamente. Lasciare raffreddare, agitare ed omogeneizzare la soluzione prima di addizionarla alla massa in rimontaggio.

#### Precauzioni d'utilizzo

- In base alla normativa europea vigente CruTan® è classificato come prodotto NON pericoloso. Evitare il contatto del tannino con recipienti in ferro. Utilizzare contenitori in acciaio inox o legno. Il prodotto non è infiammabile. In caso di contatto con la pelle o con gli occhi, sciacquare accuratamente con acqua.
- Si consiglia di effettuare delle prove in piccolo per ottimizzare il dosaggio ed attendere 24-36 ore per una migliore e fedele valutazione del risultato organolettico.
- Attendere 2-3 giorni prima di eventuali filtrazioni. E' consigliabile il dosaggio almeno 15 gg prima dell'imbottigliamento. Valutare l'indice di filtrabilità, la stabilità proteica e colloidale.

#### Confezione

- CruTan® è un prodotto di facile impiego, confezionato in sacchetti 500 g in scatole da 10 kg.
  - CruTan® deve essere conservato al riparo dall'umidità e dal calore ad una temperatura compresa tra 5° C e 15° C (40°-60° F). Richiudere le confezioni aperte.

Scheda  
Tecnica

LEVURZYM

Prodotto conforme alle caratteristiche richieste dal Codex Oenologique International. Prodotto per uso enologico e professionale. Utilizzare secondo quanto previsto dalle normative di legge vigenti in materia. La responsabilità della LEVURZYM Biotechnology Food & Beverage è specificatamente limitata alla fornitura dei prodotti conformi con quanto descritto sulla confezione. Venduti nelle confezioni originali nel rispetto delle condizioni di conservazione e della data di scadenza. Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed hanno lo scopo di fornire le indicazioni necessarie per cercare di ottenere i migliori risultati. Ogni applicazione deve essere adeguata alla condizione di utilizzo prevista sotto la diretta e piena responsabilità dell'utilizzatore a causa delle diversità dei prodotti impiegati e delle attrezzature. LEVURZYM declina ogni e qualsiasi responsabilità in caso di risultati non soddisfacenti, riservandosi inoltre la facoltà di modificare la presente scheda in qualsiasi momento a seguito di esperienze più approfondite.