

## Tannino catechinico estratto da uva.

Estrazione lenta su base, rigorosamente selezionata, permette di ottenere questo tannino molto reattivo verso le proteine e le sostanze coloranti, in grado di conferire al vino una maggior resistenza alle ossidazioni. E' un ottimo coadiuvante in microssigenazione. Dal punto di vista organolettico i vini risultano più complessi e di maggior spessore. Successivamente alla fermentazione malolattica favorisce la stabilità microbiologica. La sua spiccata reattività, come regolatore del potenziale ossido-riduttivo, blocca i radicali liberi proteggendo il vino da deviazioni indesiderate. La struttura chimica, equivalente a quella dell'uva, permette una perfetta e naturale armonia con il vino trattato. Grazie all'azione antiossidante e stabilizzante dal punto di vista proteico, permette di ridurre i quantitativi di solfiti e deproteinnizzanti nei vini bianchi e spumanti. Durante tutto il processo produttivo del CruTan® vengono eseguiti rigidi controlli di igiene, sicurezza ed eco-ambientali dettati dal Codex O.I.V.

### Informazioni

#### Dosi

- Da 5 a 15 g/hL in macerazione per vini rossi;
- da 2 a 8 g/hL per vini rosati;
- da 1 a 5 g/hL per vini bianchi.

#### 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.
- Se granulato, sciogliere accuratamente in 10 parti di vino agitando energicamente prima di addizionarla alla massa in rimontaggio.

#### Precauzioni d'utilizzo

- CruTan® è un prodotto ritenuto NON pericoloso. Quindi non necessita di scheda di sicurezza. 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.