

Crutan® Fruit.1

Preparato di tannini enologici

Dalla vinificazione con note di fruttato, ciliegia e frutti rossi.

Caratteristiche

CruTan®.Fruit 1 è un tannino condensato con precursori aromatici. Esalta nei vini le note aromatiche caratteristiche dei frutti a bacca rossa. I tannini estratti a freddo mantengono inalterate le componenti volatili di pregio dei legni determinanti per le reazioni con i composti volatili del vino. Durante tutto il processo produttivo del CruTan® vengono eseguiti rigidi controlli di igiene, sicurezza ed eco-ambientali. CruTan®.Fruit 1, in azione con ceppi di lievito specifici con attività enzimatica in grado di favorire un notevole miglioramento della complessità aromatica evidenziando note di frutta rossa,

Informazioni

Modalità d'uso

- 10 - 15 grammi per ettolitro in vinificazione dividendo il dosaggio in 48 ore
- Sciogliere in 10 parti di acqua agitando energicamente.
- Agitare ed omogeneizzare la soluzione prima di addizionala 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.

Confezione

- CruTan® è un prodotto di facile impiego, confezionato in sacchetti 1 kg in scatole da 20 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).

Scheda
Tecnica

LEVURZYM®