

Mauritan Sacri

Informazioni sul prodotto

Un tannino sacrificale per la vinificazione dei rossi

APPLICAZIONI

Mauritan Sacri può essere utilizzato per le seguenti applicazioni enologiche:

- Rimozione degli aromi erbacei e ridotti nei vini rossi, per esaltarne le note fruttate.
- Miglioramento delle proprietà antimicrobiche del biossido di zolfo, evitando, in tal modo, la proliferazione di microrganismi.
- Aumento della resistenza del vino all'ossidazione.
- Inibizione degli enzimi ossidativi come la laccasi e la tirosinasi.
- Rimozione delle proteine instabili attraverso la precipitazione (effetto sacrificale).
- Stimolo della formazione di legami stabili con tutti i polifenoli, in particolare le antocianine.

ISTRUZIONI PER L'USO

Preparare una soluzione al 20-30% sciogliendo il tannino in acqua calda a 40-50°C (104-122°F) e mescolando vigorosamente. Lasciare raffreddare la soluzione a temperatura ambiente. Successivamente aggiungere la soluzione di tannino mescolando. Per la manipolazione del prodotto si consiglia l'uso dei seguenti materiali: acciaio inox, plastica, vetro o ceramica.

Nota: se si utilizzano enzimi, dare loro la possibilità di lavorare sulle bucce per 6-8 ore prima di aggiungere eventuali tannini al mosto.

TASSI DI DOSAGGIO INDICATIVI

Fermentazione alcolica 3-20 g/hl
(30-200 ppm)

Stabilizzazione del colore 5-50 g/hl
(50-500 ppm)

Finitura 5-20 g/hl (50-200 ppm)

FORMULAZIONE

Tannini di castagno (100% ellagico)

CONSERVAZIONE E VITA UTILE

Conservare il prodotto sigillato in ambiente fresco, asciutto e ben ventilato. Se la confezione è aperta, sigillarla nuovamente e conservarla come indicato sopra. Mauritan Sacri ha una vita utile di cinque anni dalla data di produzione.

CONFEZIONE

Mauritan Sacri è un tannino in polvere disponibile nelle seguenti pratiche confezioni:

1kg, 5kg, 25kg

Prodotto approvato per la vinificazione in conformità del Reg. (CE) N. 606/2009
Codice internazionale delle pratiche enologiche.