



I.C.E. Istituto Chimico Enologico

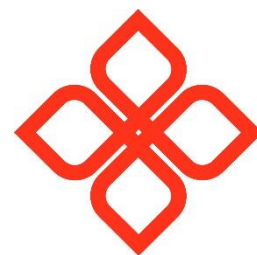
Consulente Enologica S.r.l.

Le Caselle 1/C, 52044
Pietraia di Cortona (AR)
Tel. 0575 678523

www.istitutochimicoenologico.it
info@istitutochimicoenologico.it

ICEtan

Brown



DESCRIZIONE

Tannino ellagico estratto da legno di *Castanea Sativa*.

CARATTERISTICHE

Si presenta come una polvere finissima di colore marrone. La tecnica di estrazione consente di avere un elevato contenuto in acido tannico e una moderata percezione amara tipica dei tannini estratti dal legno di castagno.

La sua reattività lo rende un prodotto ideale per:

- la protezione indiretta del colore, tramite la sua azione antiossidante, antiradicalica e per la sua azione di cofattore di copigmentazione
- Capacità di ostacolare le possibili casse ferriche e rameiche
- Eliminazione dei tioli maleodoranti

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

10-30 g/hl

Aggiungere al vino e omogeneizzare con un rimontaggio.

Il tannino si scioglie preventivamente in vino o acqua ad una temperatura non inferiore ai 20° C con opportuna agitazione per impedire la formazione di grumi e si incorpora alla massa omogeneizzando con un rimontaggio.

Si consiglia di fare attenzione a non utilizzare strumenti in metallo o acqua di natura calcarea durante le fasi di scioglimento del prodotto.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione 1 Kg, 25 Kg

Conservare in luogo fresco e asciutto, in locali privi di cattivi odori. Nel caso di confezioni aperte conservare in un luogo privo di umidità con temperature inferiori ai 20°C e cercare di utilizzare il prodotto nel più breve tempo possibile.



Le informazioni riportate sulla presente scheda sono ottenute al meglio delle nostre attuali conoscenze, non costituiscono specifiche di prodotto. L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto compreso i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone; per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti; per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.

REV. 01/2022

UNI EN ISO 9001:2015

CQY
CERTIQUALITY