

TanEn Q24



Origine Botanica:

Rovere (Quercus robur e petraea)

Composizione chimica:

Composto da esteri dell'acido Gallico, Digallico ed Ellagico con diversi carboidrati. Il peso molecolare medio è compreso tra 1000 e 1500.

Caratteristiche:

Aspetto: Polvere
Contenuto tannico: 65%
Umidità: 6,0%
Ceneri: 3,2%
pH 10%: 3,5

Processo di estrazione:

- Eliminazione di rami, foglie e corteccia e lavaggio.
- Processo di stagionatura per un periodo variabile dai 12 ai 24 mesi, in modo da affinare i composti aromatici naturalmente presenti nel legno.
- Estrazione con acqua a temperatura controllata.
- Purificazione e filtrazione.
- Atomizzazione

Dosaggio:

Tra i 2-20 gr/hl. Il dosaggio è variabile secondo l'impiego.

Modalità d'uso:

Preparare una soluzione 3:1 (acqua e polvere), utilizzando acqua a 40-50°C. Una volta raffreddato aggiungere al vino. È opportuno, prima di filtrare il vino, aspettare almeno 2-3 gg dopo il dosaggio, in modo da lasciare il tempo al tannino di reagire con le proteine presenti. Evitare il contatto del tannino in soluzione con recipienti in ferro. Per la manipolazione si consigliano contenitori in acciaio inox, plastica, ceramica, vetro, legno ecc.



Garzanti: un costante **impegno**
verso nuove **competenze**