

TanEn BB



Origine Botanica:

Buccia di uva bianca (*Vitis vinifera*)

Composizione chimica:

Tannino gallo-proantocianidico sia idrolizzabile che condensato, formato dalla polimerizzazione della catechina ed epicatechina variamente esterificata con acido gallico e digallico, a loro volta legati a residui glucosidici. Il peso molecolare è intorno a 1500

Caratteristiche:

Aspetto: Polvere
Contenuto tannico: 75%
Umidità: 5,0%
Ceneri: 2,0%

Processo di estrazione:

- Essiccazione della buccia dell'uva dopo la raccolta, separazione dai grappoli e vinaccioli
- Estrazione con soluzione di etanolo, acqua e solventi organici atossici purificati.
- Recupero dell'acqua e dei solventi.
- Purificazione e filtrazione.
- Atomizzazione

Dosaggio:

Si consigliano 1-5 gr/hl per i vini bianchi e 2-8 gr/hl per i vini rossi, almeno una settimana prima dell'ultima filtrazione che precede l'imbottigliamento. 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**