

# TANIN CRISTALLIN

## TANINOS

### → APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

**TANIN CRISTALLIN** reforça o poder antioxidante do SO<sub>2</sub> e complementa o seu efeito antiséptico. Ele confere também elegância e estrutura aos vinhos brancos.

### → MODO DE UTILIZAÇÃO

Dissolver **TANIN CRISTALLIN** em 10 vezes o volume de água quente e adicionar através de uma remontagem.

Dissolver o **TANIN CRISTALLIN** num volume de água 10 vezes superior ao seu peso e incorporar ao vinho através de uma remontagem.

### → DOSE DE UTILIZAÇÃO

- 2 a 6 g/hL de vinho.
- É aconselhável a realização de ensaios antes da sua utilização.

### → ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

- Em sacos de 1 kg, 5 kg e 25 kg
- Conservar num local seco, isento de odores, a uma temperatura compreendida entre 10 e 20 °C.
- O melhor período para a utilização de **TANIN CRISTALLIN** encontra-se indicado na etiqueta da embalagem de origem.