



CARATTERISTICHE GENERALI

POLIMERTAN è un tannino estratto da vinaccioli di uva a bacca bianca, ottenuto dalla vinaccia non fermentata. È particolarmente indicato per ridefinire il profilo polifenolico dei vini, in particolare quelli con una carenza di struttura. Contribuisce attivamente alla stabilizzazione del colore attraverso la combinazione molecolare tannino-antociano e migliora il profilo gustativo del vino, grazie al raggiungimento di un ottimale grado di polimerizzazione.

POLIMERTAN è caratterizzato da una struttura chimica lunga e complessa, che contribuisce a rafforzare la struttura del vino e aumentando il potenziale **di affinamento**. Il suo utilizzo è consigliato in quanto: migliora la struttura tannica e la parte gustativa, modula i tannini astringenti, possiede elevate proprietà antiossidanti.



COMPOSIZIONE

Tannino di vinacciolo estratto da *Vitis vinifera*.



DOSI E MODALITÀ D'USO

Aumento della struttura e del corpo	5 - 30 g/hL
Riduzione delle note astringenti e della reattività tannica	5 - 15 g/hL
Intervento per accrescere la resistenza antiOX	5 - 10 g/hL
Stabilizzazione del colore	5 - 10 g/hL

Disperdere lentamente il tannino in una piccola quantità di vino fino alla sua completa dissoluzione. Per tale preparazione si consiglia di utilizzare oggetti in plastica e non metallici. **POLIMERTAN** va utilizzato sin dalle prime fasi della svinatura dei vini rossi o anche nelle prime fasi dell'affinamento, così da consentire una naturale evoluzione con il patrimonio polifenolico dei vini.



CODICE PRODOTTO

0101AH.00168

Kg 0.50



CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, asciutto, ben ventilato, privo di cattivi odori, non a diretto contatto con il pavimento, lontano da fonti di calore e da esposizione ai raggi solari diretti. Mantenere il prodotto ad una temperatura compresa tra 5 - 25 °C. Dopo ogni utilizzo assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione. Si consiglia l'uso entro breve termine.



NOTA BENE

Per uso esclusivamente professionale ed enologico. Conforme al Reg. (UE) 934/2019; conforme al Codice Enologico Internazionale OIV. Il prodotto non presenta OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.

Le indicazioni riportate corrispondono allo stato attuale alle nostre conoscenze ed esperienza.

L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto, compresi i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone ed altresì responsabile per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti e per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.