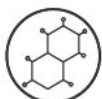




CARATTERISTICHE GENERALI

TANFRUIT AROM CHERRY è composto da tannino ellagico estratto ad acqua e garantisce una concentrazione elevatissima di tannino capace di esaltare le caratteristiche aromatiche e fruttate dei vini rossi, bloccando la produzione di off-flavour e markers di processo che creano deviazioni olfattive e conferendo al vino finito sentori di ciliegia. L'aggiunta di TANFRUIT AROM CHERRY in tutte le fasi della produzione esalta le caratteristiche fruttate nei vini rossi.



COMPOSIZIONE

Tannino estratto da *Prunus avium* (albero di ciliegio).



DOSI E MODALITÀ D'USO

Vinificazione	3 - 5 g/hL
Affinamento	5 - 10 g/hL
Pre-imbottigliamento	2 - 10 g/hL

Sciogliere il tannino in una piccola quantità di vino, con gradualità e mescolando vigorosamente, al fine di evitare la formazione di grumi. Evitare l'uso di oggetti metallici per sciogliere il prodotto.



CODICE PRODOTTO

0101AH.00065	Kg 1
--------------	------



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.