

# ETANGRAPE V

*Tannino enologico di vinacciolo*

Tannino condensato estratto da vinaccioli di uva bianca, mix di polvere e granuli fini di color bruno rossastro e aroma di uva e frutta matura. Utilizzato per la stabilizzazione del colore nella preparazione di vini rossi, conferisce un delicato supporto alla struttura tannica, senza apportare note amare.

**Dosi d'impiego** : vino rosso 10-30 gr/hl

**Modo di utilizzo e confezione** :

Sciogliere Etangrape V in 10 parti di acqua mosto o vino, miscelando continuamente. Aggiungere alla massa in rimontaggio durante la macerazione o con pompa dosatrice o tubo venturi. Confezione da 1 kg. Conservare in un luogo fresco e asciutto e privo di odori.

**Prodotto per uso enologico: reg. (CE) N.606/2009**



**Scheda tecnica**



**EMPORIO ENOLOGICO ALBESE**

**TECNOLOGIE E SERVIZI PER L'INDUSTRIA  
ENOLOGICA ED ALIMENTARE**

strada Porini, 1/b - 12050 Guarene (CN) Italia  
tel. +39 0173 35937 - fax +39 0173 35562

www.emporioenologico.com - eea@emporioenologico.com