

# ETANGRAPE E

*Tannino enologico di vinacciolo*

Tannino condensato estratto da vinaccioli di uva bianca, mix di granuli e polvere di color bruno rossastro e aroma di uva e frutta matura. Incrementa il potere antiossidante del vino, contribuisce alla sua protezione e a un corretto affinamento durante le fasi della lavorazione. Grazie alla sua notevole reattività stabilizza il colore nei vini rossi condensando gli antociani, oltre ad aumentare la struttura del vino.  
**Dosi d'impiego** : vino bianco e rosato 0,5-5 gr/hl-vino rosso 5-30 gr/hl

**Modo di utilizzo e confezione :**

Sciogliere Etangrape E 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. Si raccomanda di effettuare preventivamente prove di laboratorio, nel caso venga messo su vino, per valutare l'effetto organolettico e per la messa a punto della dose in funzione dell'obiettivo prestabilito. Nel caso venga messo in finitura, basterà addizionarlo un paio di settimane prima dell'imbottigliamento. 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