

L'Etann C è un tannino ottenuto dal legno di castagno (*Castanea Sativa*), con un elevato grado di purezza. Oltre ad essere efficace nella protezione del colore, le sue principali caratteristiche sono: precipitare le proteine in soluzione, disattivare gli enzimi ossidanti in particolar modo la tirosinasi e la laccasi, tamponare il potenziale ossido riduttivo del mosto e del vino, stabilizzandolo in un range ottimale per la fermentazione e l'invecchiamento, proteggere il colore ed il bouquet naturali del vino.

### **Dosi e modalità d'impiego:**

5-30 g/hl, dosaggi maggiori sono consigliabili in caso di bassa quantità di metabisolfito, cattiva salute delle uve, in particolare se attaccate da *Botrytis*, breve macerazione o in tutti i casi di carenza di polifenoli. Aggiungere Etann C 4 ore prima o dopo il dosaggio degli enzimi, in modo da prevenire eventuali interferenze. Sciogliere in acqua tiepida o vino in rapporto 1:10 prima di aggiungere alla massa.

### **Composizione e confezione:**

Tannino ottenuto dal legno di castagno tramite una serie di estrazioni all'acqua. Pacchetto da 1 kg. Conservare in luogo fresco e asciutto. No OGM. Il prodotto è conforme ai requisiti di purezza richiesti dalla legge Reg CE 606/2009 al Codex Oenologie International e dal Food Chemical Codex III

