

L'Etann G è un tannino di galla con peso molecolare fra 1600 e 1850, di colore chiaro e con odore lieve e gradevole. Stabilizza il colore dei vini proteggendo la materia colorante dall'ossidazione e dalla conseguente precipitazione, apporta corpo e sapidità ai vini che mancano di gusto e struttura, note di vaniglia e liquirizia oltre che morbidezza e volume in bocca. Ha un'azione complessante e di mascheramento nei confronti dei polifenoli erbacei ed amari, utilizzato come coadiuvante di chiarifica permette di abbinare un'ottima efficacia nell'illimpimento rispettando la struttura del mosto in fermentazione.

Dosi e modalità d'impiego:

15-30 g/hl per i bianchi, 10-40 g/hl per i rossi, da utilizzare esclusivamente su mosti in fermentazione o in chiarifiche statiche. Sciogliere la dose di Etann G in acqua in rapporto 1:15-1:20 sotto energica agitazione ed aggiungere alla massa in fase di rimontaggio.

Composizione e confezione:

Tannino di galla, Acido Gallico sup. 92%, umidità 6-8%
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.