

# ETANGRAPE S

*Tannino enologico di uva*

Tannino condensato granulare di color rosso mattone estratto da bucce di uva bianca. Conferisce una sensazione gustativa completa, delicata e perfettamente bilanciata, contribuisce a completare la struttura tannica del vino. La completa solubilità e la stabilità dei suoi componenti permettono di utilizzare Etangrape S nelle fasi di affinamento e pre-imbottigliamento.

**Dosi d'impiego** :vino bianco e rosato 2-10 gr/hl – vino rosso 5-30 gr/hl

**Modo di utilizzo e confezione :**

Sciogliere Etangrape S in 10 parti di mosto o vino, miscelando continuamente. Aggiungere alla mass con pompa dosatrice o tubo venturi. Si raccomanda di effettuare preventivamente prove di laboratorio per valutare l'effetto organolettico e per la messa a punto della dose in funzione della tipologia di vino e dell'obbiettivo prestabilito. 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