

FRUIT BOUQUET

Tannino di Affinamento

FRUIT BOUQUET è un tannino condensato e proantocianidine, il cui particolare processo estrattivo, lo rende un prodotto di elevatissima qualità destinato alla produzione di vini di alta gamma ed estrema finezza. Le caratteristiche di **FRUIT BOUQUET** permettono di:

- ridurre la sensazione di astringenza e di amaro.
- proteggere e contrastare la formazione di radicali liberi che possono essere la causa di processi degenerativi del vino.
- promuovere la formazione di precursori aromatici tipici dei frutti gialli.
- prevenire l'ossidazione e l'imbrunimento dei vini bianchi e rosati poiché interagisce velocemente con gli enzimi.
- apportare ai vini bianchi e rosati sentori di frutti fresca a bacca sia bianca che rossa e di agrumi, per un bouquet fruttato equilibrato.
- grazie al suo grado di polimerizzazione riesce ad interagire velocemente con le macromolecole del vino e conferisce al vino struttura e morbidezza.
- rinvigorire vini scarichi e piatti conferendo vivacità e freschezza.

COMPOSIZIONE:

Tannino estratto da uve bianche fresche e vinacciolo.

APPLICAZIONI:

FRUIT BOUQUET è stato studiato per un utilizzo nei vini bianchi e rosati

- durante le fasi affinamento

Per definire il dosaggio ottimale si consiglia di verificare le dosi attraverso prove preliminari e test organolettici. Inoltre, è importante tenere presente che la quantità di tannino utile è strettamente correlata alla varietà e alle caratteristiche del vino.

MODALITA' D'IMPIEGO:

FRUIT BOUQUET può essere utilizzato tal quale, ma è consigliabile preparare una soluzione acquosa. Sciogliere il tannino in acqua a 40-50°C sotto vigorosa agitazione, dopo aggiungere agitando la soluzione così ottenuta direttamente nel mosto o nel vino. La forma granulare del tannino aiuta la dissoluzione del prodotto sia in acqua che in vino e riduce la dispersione di polveri nell'aria. Per la manipolazione, si consigliano contenitori di acciaio, inox, plastica e ceramica. Aggiungere **FRUIT BOUQUET** nella fase di affinamento fino a pochi giorni prima dell'imbottigliamento. Assicurarsi della stabilità proteica del vino e della filtrabilità nel caso in cui si voglia utilizzare **FRUIT BOUQUET** nella fase pre-imbottigliamento.

Si consigliano sempre prove di laboratorio preliminari

QUANTITATIVI CONSIGLIATI

2-10 g/hl in fase di affinamento

