

WOW TINA

Adjuvant technologique pour la stabilisation de la couleur et floculant des excès protéiques dans les vins

DESCRIPTION

Les tanins de la gamme WOW représentent une véritable innovation dans le domaine œnologique. Leur objectif principal est de remplacer les copeaux lors des phases d'élaboration des vins pendant le processus de fermentation et d'affinage, en garantissant le même résultat technique. Ce sont des produits uniques en leur genre, créés pour répondre aux nouvelles exigences du marché des producteurs de vin.

WOW TINA est un mélange équilibré de tanins ellagiques, procyanidiniques et galliques purifiés, créé pour reproduire les effets d'un traitement avec des copeaux de chêne légèrement torréfiés.

Indiqué dans les phases de macération et de décuvage des vins rouges pour :

- Favoriser la stabilisation de la matière colorante.
- Augmenter la protection antioxydante.
- Stabiliser les excès protéiques.
- Réduire les sensations herbacées et de réduction.
- Augmenter les sensations de douceur et de suavité.

COMPOSITION

Mélange de tanins ellagiques, procyanidiniques et galliques.

MODE D'EMPLOI

Disperser WOW TINA dans l'eau dans un rapport de 1:10 dans l'ajout au moût foulé ou directement dans le vin dans un rapport de 1:20. Ajouter ensuite à la masse par remontage.

DOSES D'UTILISATION

Moûts et vins rouges : 10-20 g/hL

EMBALLAGES

1 kg – 10 kg

CONSERVATION

Emballage fermé: conserver dans un endroit frais (température inférieure à 25 °C), sec, aéré et exempt d'odeurs. Le produit conserve ses caractéristiques pendant au moins 24 mois à compter de la date de fabrication.

Emballage ouvert: refermer soigneusement et conserver dans un endroit frais (température inférieure à 15 °C), sec et aéré. Utiliser le produit dans les plus brefs délais.

DANGER

Ce produit doit être stocké, manipulé et utilisé conformément aux bonnes pratiques d'hygiène industrielle et à la législation en vigueur. Produit destiné à un usage alimentaire et œnologique, à usage professionnel exclusif.