



...du goût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

UNICO #3

MÉLANGE DE TANNINS ŒNOLOGIQUES EXTRAIT DU BOIS ET DE PLANTES MÉDICINALES

Composition

Mélange de tannins galliques, ellagiques et de tanins condensés.

Caractéristiques générales

Aspect: poudre beige clair avec une odeur floral délicate, camomille, thé et senteurs balsamiques.

UNICO #3 est un mélange de tanin développé pour améliorer les arômes des vins blancs et d'accroître leur complexité. Lorsque UNICO #3 est ajouté au vin, il augmente la capacité tampon redox qui contribue à améliorer la protection antioxydante. Par conséquent, ce produit protège et prolonge la durée de conservation des vins. UNICO #3 rafraîchit également les vins blancs qui ont tendance à s'oxyder rapidement et perdre les arômes variétaux.

Applications

Les vins blancs

Ajouté pendant l'élevage

- Pour souligner l'intensité et la complexité

Ajouté à l'embouteillage

- Contribue de manière significative à la complexité aromatique et ajoute de la fraîcheur

Dosage

Vin blanc de 1 à 10 g / 100L (0,08 à 0,8 lb / gal 1000)

Mode d'emploi

Diluer UNICO #3 dans 5 à 10 parties d'eau ou de vin en remuant continuellement. Ajouter délicatement la solution lentement au vin tout en mélangeant - si possible, en utilisant une pompe doseuse ou un tube de Venturi.

Il est recommandé de faire des essais préliminaires en laboratoire pour évaluer les qualités sensorielles apportée par UNICO #3 et pour déterminer le dosage optimal. UNICO #3 peut être ajouté 48h avant la mise en bouteille. cependant, il est conseiller de l'ajouter une a deux semaine avant la mise afin de diminuer les risques d'instabilité du vin. Filtrabilité, protéines et stabilité colloïdale.

Emballage et stockage

0,25 kg sac

Emballage scellé: conserver le produit dans un endroit frais, sec et bien ventilé.

Emballage ouvert: refermer soigneusement et conserver comme indiqué ci-dessus.

Produit approuvé pour usage œnologique, conformément à:

Règlement (CE) N. 606/2009

Produit approuvé pour la vinification par le TTB.

Limite légal : La valeur résiduelle de tanin ne doit pas dépasser 0,8 g/L dans du vin blanc et 3,0

g/L dans le vin rouge (acide gallique). Seulement des tannins qui ne confèrent pas de couleur peuvent être utilisés.

La teneur total de tannins ne doit pas être augmentée de plus de 150mg/L ('acide tannique).