



L'abott France

LABORATORIO QUIMICOS



TAN-RO SOUPER

TANINO ENOLOGICO ANTIOXIDANTE

Indicado para la estabilización y crianza de los vinos tintos de calidad.

Interés enológico

La naturaleza química del tanino presente en TAN-RO SOUPER es muy parecida a los condensados presentes en la uva.

TAN-RO SOUPER es el resultado de un largo trabajo de investigación para obtener un producto capaz de satisfacer la exigencia de proteger y estabilizar a lo largo del tiempo la materia colorante de los vinos tintos.

La composición de TAN-RO SOUPER es parecida al patrimonio natural tánico de las Uvas, se obtienen reacciones de condensación con los Antocianos que resultan protegidos de las precipitaciones durante el período de maduración y conservación. Usando TAN-RO SOUPER en la fermentación se logra una inmediata combinación con los Antocianos formando complejos rojos estables a lo largo del tiempo.

Características

aspecto	polvo
olor	Típico
color	marrón
composición	Tanino Proantocianídico - Polvo de Roble

Dosis de empleo: 20 - 50 -100 g/hl

Modo de empleo

Disolver la cantidad de TAN-RO SOUPER en agua caliente (40°C) e introducir en el mosto o vino durante un remontaje, asegurando un reparto homogéneo.

TAN-RO SOUPER puede también disolverse previamente en 5 a 10 veces su peso en agua.

Acondicionamiento: Cuñetes de 1 y 5 Kg.

Conservación

Conservar en su embalaje original herméticamente cerrado.



L'abott France

Export Department
114 quai du Rhône
01708 Miribel -France



Distribuye:

Roberto Souto
LABORATORIO QUIMICOS E INSUMOS

LAS CAÑAS 435
(C.P.:5519)
Dorrego. Gllén
Mendoza. Argentina

Tel/fax: 0261
432 5284
432 0270
rsouto@ciudad.com.ar
www. robertosouto.com.ar