



L'abott France

LABORATORIO QUIMICOS



TANI-BLANC SOUPER

TANINO DE ROBLE EXTRAIDO CON ALCOHOL

Por su carácter antioxidante, antiséptico e inhibitorio de la actividad lacasa,

TANI-BLANC SOUPER, mejora la vinificación de los vinos blancos.

Interés enológico

Esta combinación ha sido puesta a punto para aumentar la resistencia a las oxidaciones de los mostos blancos sin alterar el color.

Permite obtener vinos más estructurados, atenuar la rugosidad del retrogusto y preservar por más tiempo la frescura aromática.

La particular composición de los taninos empleados hace más veloces las reacciones que llevan a la estabilización del color, factor particularmente importante en caso de uvas poco sanas o no muy maduras.

Influye positivamente sobre la complejidad del bouquet, elimina los olores de reducido y hace más intensas las percepciones de los caracteres varietales.

Dosis de empleo

Vendimia botritizada	5 a 10 g/hl
Eliminación de la turbidez proteica	5 a 10 g/hl
Mejoramiento de la clarificación y de la cata	3 a 5 g/hl
Embotellado de vinos espumosos	2 a 4 g/hl

Modo de empleo

Disolver la cantidad de TANI-BLANC SOUPER en agua caliente (40°C) e introducir en el mosto o vino asegurando un reparto homogéneo.

Acondicionamiento: Cuñetes de 1 - 5 y 10 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