



SMARTAN® FRUITY

**PRODUCTO A BASE DE TANINO DE PROANTOCIANIDINICO
PARA USO ENOLÓGICO**

COMPOSICIÓN



Producto constituido por un exclusivo y delicado tanino proantocianidínico, rico en polisacáridos naturales. Para su producción se adopta un proceso de extracción muy específico, tal de resultar respetuoso de las elegantes características sensoriales de la seleccionada materia prima

CARACTERÍSTICAS



SMARTAN® FRUITY es obtenido por particulares materias primas, cuidadosamente examinadas por su fineza y elegancia; a través de un lento proceso, son extraídas en preferencia las sustancias polifenólicas con características organolépticas de menor agresividad y algunas interesantes sustancias polisacáridas con acción estabilizador. SMARTAN FRUITY es un producto proantocianidínico, elegante sobre el paladar; por sus propiedades de estabilización del sistema redox, respalda el vino en el mantenimiento de las mismas notas en el tiempo. En efecto SMARTAN FRUITY contribuye a conservar en el producto una más amplia complejidad aromática y un agradable volumen.

APLICACIONES



SMARTAN® FRUITY encuentra empleo en el trato de vinos tintos y rosados; en bajas dosificaciones también sobre vinos blancos. Puede ser ya utilizado en las primeras fases de afinación del producto a partir del deslio, aunque su aplicación más clásica está en las fases finales de trato y ensamblaje de los vinos tintos y rosados. En este caso son encomendados de las pruebas de estabilidad proteica del vino y preliminares añadidos de cantidades variables de tanino, para valorar sea de ello la posible actividad clarificante con las macromoléculas coloidales, sea las posibles interacciones organolépticas con el producto final.

Sobre vinos blancos es sobre todo interesante sobre vinos de pasa o de gran espesor. En estos casos se entrega de mantenerse sobre las dosificaciones aconsejadas. SMARTAN FRUITY posee acción clarificante.

Por el empleo de SMARTAN FRUITY atenerse a las normas de ley vigente en materia.



SMARTAN® FRUITY

PRODUCTO A BASE DE TANINO DE PROANTOCIANIDINICO
PARA USO ENOLÓGICO



USO

SMARTAN® FRUITY es soluble con facilidad en agua. Dosificar la cantidad necesaria de SMARTAN FRUITY en 10 partes de agua y por lo tanto sumar a la masa; no uses objetos metálicos y agua rica en caliza. Al objetivo de evitar precipitados tanno- proteico, averiguar la estabilidad proteica del vino antes de la dosificación del tanino.



DOSIS

Da 2 a 5 g/hl para vino tinto; hasta 10 g /hl Da 1 a 5 g/hl para vino rosado; da 0,5 a 3 g/hl para vino blanco.



ENVASES

Bolsas poliaccoppiato de 0,5 kg.



CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco y seco. Cerrar adecuadamente los paquetes abiertos



PELIGROSIDAD

Con base en la normativa europea vigente, la preparación es clasificada No Peligrosa.