

TAN LIM la nuova miscela di tannini condensati e idrolizzabili



per dare al vino gusti e profumi
naturali

TAN LIM è una miscela in polvere di tannini idrolizzabili e condensati, super raffinati, ed estratti da legno esotico. Il suo utilizzo ideale è nella produzione di vini bianchi e rosati.

L'uso di **TAN LIM**, apporta diversi benefici :

- Incrementa il potere antiossidante del vino;
- Protegge gli aromi primari e secondari dell'uva da eventuali ossidazioni;
- Sviluppa ed incrementa la formazione di precursori aromatici che sono tipici degli agrumi e dei fiori bianchi.

CONTENUTO TANNICO MEDIO	73%
CENERI	MAX 4%
pH soluzione 1%	2,7 – 3,7
UMIDITA'	MAX 8%
ALLERGENI	FREE
ORIGINE	Made in Italy

Il vino prodotto con l'ausilio di **TAN LIM**, presenta una notevole complessità aromatica dovuta allo sviluppo di un maggior numero di aromi secondari che, in equilibrio con gli aromi varietali dell'uva di provenienza, donano al vino intense note aromatiche tipiche dei **fiori di zagara, limone e pompelmo.**

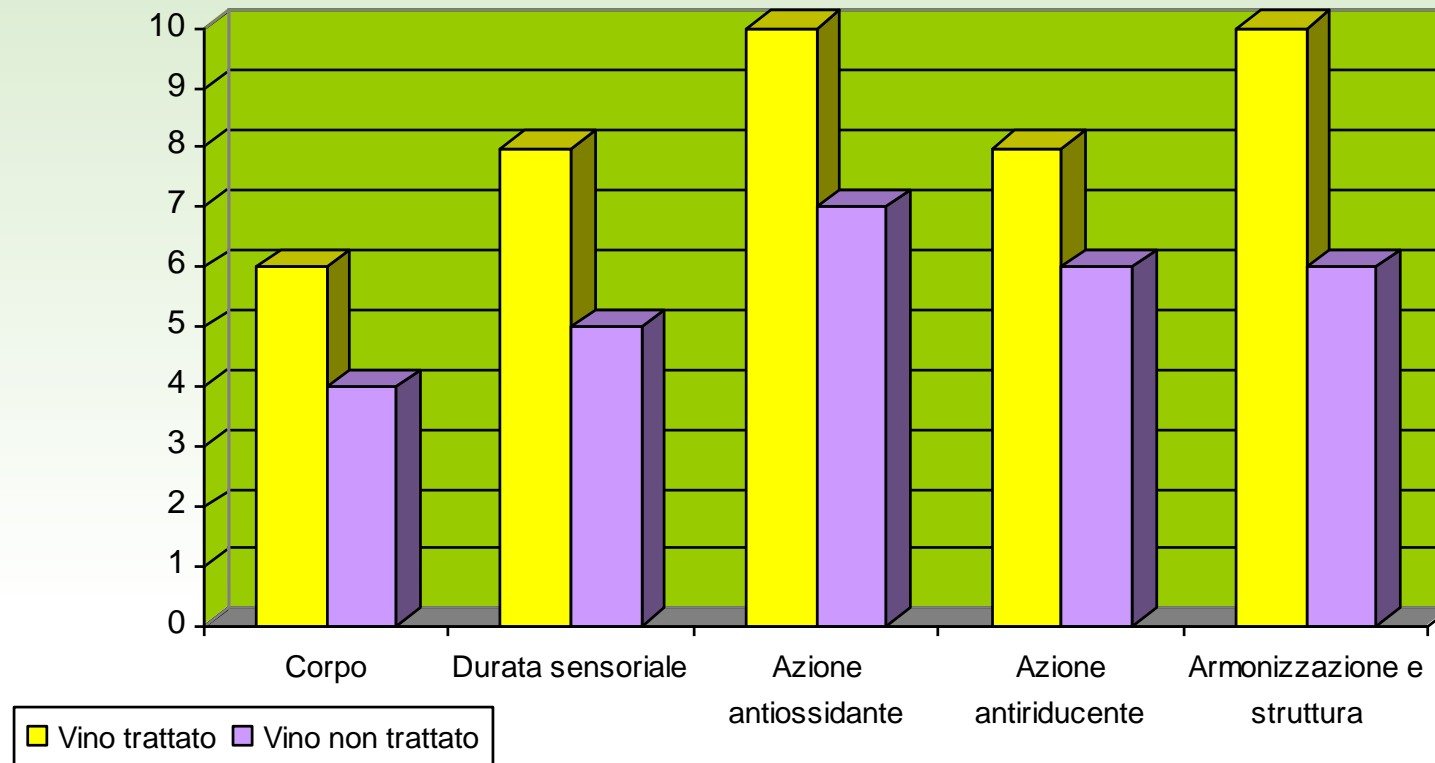
TAN LIM è utilizzato principalmente nei vini bianchi e rosati, nelle fasi di:

- Fermentazione alcolica:
- Macerazione post fermentativa
- Affinamento

L'utilizzo di **TAN LIM** in fermentazione alcolica, permette di bloccare lo svolgimento di processi ossidativi a carico dei precursori aromatici presenti nel mosto, incentivando altresì, lo sviluppo nel vino di note floreali e fruttate. L'impiego di **TAN LIM**, contrasta la formazione di odori sulfurei e di ridotto. Il vino trattato con **TAN LIM** fin dalle prime fasi di vinificazione, si presenta in termini sensoriali, molto più strutturato, più equilibrato e con una maggiore e spiccata nota di freschezza.

L'uso di **TAN LIM** nelle fasi di affinamento in legno dei vini bianchi e rosati, apporta al vino un maggior equilibrio olfattivo ed armonizza le note fruttate tipiche dell'uva di provenienza con quelle terziarie derivanti dalla tostatura del legno.

Riportiamo il risultato di una prova effettuata da un panel di degustazione composto da 10 esperti del settore enologico (Sicilia 2014)



Il dosaggio consigliato per l'utilizzo di **TAN LIM**, varia da 2 a 15 g/hl, secondo il giudizio dell'enologo, in quanto la giusta quantità è strettamente correlata alla varietà ed alle caratteristiche del vino da trattare. Consigliamo quindi di verificare le dosi attraverso prove preliminari e test organolettici.

Vi raccomandiamo altresì, di sciogliere il tannino in acqua tiepida, in contenitori di acciaio inox, vetro o plastica, sotto rigorosa agitazione, e di lasciare raffreddare la soluzione a temperatura ambiente prima di incorporarla al prodotto.

