



SMARTAN® SG

PRODUCTO GRANULADO DE ALTA SOLUBILIDAD
A BASE DE TANINOS ELÁGICOS, PARA USO ENOLÓGICO

COMPOSICIÓN



SMARTAN® SG es una mezcla de suaves taninos elágicos, obtenidos por un delicado proceso de extracción con solución hidroalcohólica de preciadas maderas *Quercus*.

CARACTERÍSTICAS



El exclusivo proceso de extracción adoptado, permite obtener un tanino compuesto en máxima parte por fracciones polifenólicas nobles, de carácter dulce.

Por esta característica propia, encuentra aplicación tanto sobre vinos blancos, como vinos tintos desde el trasiego y en todas las fases de la afinación, confiriendo resistencia a las oxidaciones.

En las vinificaciones en tinto, si dosificado al final de la fermentación alcohólica, SMARTAN® SG contribuye a la estabilización del color equilibrando el RedOx del vino. Posee una singular actividad para limitar las notas vegetales demasiado invasivas.

SMARTAN® SG confiere al vino un cuerpo de mayor espesor, con un elegante equilibrio organoléptico. Un particular tratamiento de granulación hace SMARTAN® SG rápidamente soluble en agua.

APLICACIONES



SMARTAN® SG es óptimo desde las fases finales de la fermentación, en la producción de vinos tintos, contribuyendo a la estabilización de la materia colorante con un suave impacto sensorial de acabado; sobre vinos blancos defiende de las oxidaciones y contribuye a la estabilización proteica.

Su uso es adecuado incluso junto a la técnica de la micro-oxigenación.

SMARTAN® SG se aconseja también en las fases finales de ensamblaje y tratamiento, in cuanto confiere mayor amplitud y estructura a los vinos, interfiriendo de manera limitada a nivel olfativo. Atenúa las reducciones y posee características clarificantes. Óptimo como regulador de redox en los espumosos.

Para el uso de SMARTAN® SG atenerse a las normas de ley vigentes.



SMARTAN® SG

PRODUCTO GRANULADO DE ALTA SOLUBILIDAD
A BASE DE TANINOS ELÁGICOS, PARA USO ENOLÓGICO



USO

SMARTAN® SG es rápidamente soluble en agua. Diluir cuidadosamente la cantidad necesaria de SMARTAN® SG en 10 partes de agua y después agregar a la masa; no utilizar objetos metálicos ni agua rica en cal.

En pequeñas dosis repetidas, ayuda la micro-oxigenación.

En el caso de su uso poco antes del embotellado, se aconseja controlar la estabilidad proteica del vino y hacer pruebas preliminares añadiendo cantidades variables de tanino, para evaluar las interacciones organolépticas con el producto.



DOSIS

De 5 a 25 g/hL en el prensado o en el mosto y el afinamiento de los vinos tintos;

De 2-3 g/hL para manejar las reducciones, y en varias fases en el curso de la micro-oxigenación;

De 1 a 5 g/hL para la producción de vinos blancos;

De 5 a 30 g/hL para los destilados.



ENVASES

Bolsitas multicapa de 500 g.



CONSERVACIÓN

Conservar lejos de la luz, en lugar fresco y seco. Cerrar cuidadosamente las confecciones abiertas.



PELIGROSIDAD

En base a la normativa europea vigente, el preparado está clasificado como: no peligroso.