

Primustan Pel

Tanino de hollejo de uva de alta pureza.

Características:

PRIMUSTAN PEL, es un tanino enológico de alta pureza exclusivamente procedente de hollejo de uva blanca.

PRIMUSTAN PEL, no incorpora ni amargor ni astringencia a los vinos tratados. Su composición proveniente de seleccionadas uvas francesas es percibida por el color anaranjado del producto.

La tipicidad y variedad de la uva queda garantizada con el uso de PRIMUSTAN PEL mejorando la armoniosidad y suavidad del vino tratado así como la estabilidad del color.

Su presentación en polvo de fácil disolución facilita la utilización del producto.

PRIMUSTAN PEL facilita:

- Equilibrado de estructura en vinos que carecen de ella.
- Afinado y armoniosidad de vinos.
- Eliminación de taninos astringentes.
- Incrementa la resistencia a la oxidación del vino.
- Estabiliza el color del vino disminuyendo el nivel de Antocianos libres.

Instrucciones de uso:

Se recomiendan pruebas en laboratorio previas a su utilización. Las pruebas pueden ser contrastadas a los pocos minutos de su realización aunque mejoran la percepción de las mismas al realizarse el ensamblaje completo del producto con el vino tras el transcurso de 1 ó 2 días, siempre dependiendo de las condiciones del vino a tratar.

Una vez elegida la dosis a utilizar verter PRIMUSTAN PEL durante el transcurso de un remontado previamente habiendo realizado su disolución, aunque puede aplicarse directamente en vino. Su efecto puede verse incrementado mediante el uso de micro-oxigenación.

Dosis: Tinto: 1-15 g. /HL.
Blanco: 1-10 g./ HL.
Tinto en bodega o micro-oxigenación: 20-30 g. /HL.

Envasado: Envase de 0,5 Kg.

Conservación: Almacenar en un local seco y alejado de los malos olores a temperatura moderada.

