

Primustan

Tanino líquido enriquecido con polisacáridos para vinos blancos (W) y tintos (R)

Características:

PRIMUSTAN, es una selección de taninos de alta calidad de origen francés seleccionados por sus características propicias para añadir estructura, suavizar los taninos astringentes del vino y proteger su color.

PRIMUSTAN, gracias a su especial formulación, basada en su enriquecimiento con polisacáridos de levaduras, consigue obtener un mayor volumen en boca y un aterciopelado final difícil de obtener con otros productos enológicos.

En su cuidado proceso de elaboración PRIMUSTAN no es desecado para preservar intactas sus cualidades organolépticas y sensoriales sin añadir ningún tipo de conservante adicional.

Su presentación líquida facilita la utilización del producto así como la correcta dosificación del mismo.

Efectos proporcionados por PRIMUSTAN:

- Equilibrado de estructura en vinos que carecen de ella.
- Afinado de vinos que adolecen de caracteres aromáticos.
- Volumen en boca.
- Eliminación de taninos astringentes.
- Incrementa la resistencia a la oxidación del vino.
- Protege el potencial color de tus vinos
- Mejora en la estabilización del vino tratado.

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 durante el transcurso de un remontado para su completa homogenización.

Debido a su composición es conveniente esperar un par de días antes de realizar una filtración final así como recomendable la realización de una filtración previa más abierta.

Dosis: R: 20-150 ml. /HL. y W: 20-70 ml./ HL.

Envasado: Garrafa de 1 L y Garrafa de 10 L

Conservación: Debido a su elaboración natural sin ningún tipo de conservante usar preferentemente antes de 1 mes desde su entrega.
Almacenar en un local seco y alejado de los malos olores a temperatura moderada.

