

Primustan top

**Selección de taninos de roble francés tostado.
Para vinos blancos y tintos.**

Características:

En su proceso de elaboración los taninos de PRIMUSTAN TOP son extraídos de los mejores ejemplares de roble francés que una vez tostado y refinado consigue obtener un polvo fino dorado fácil de disolver.

PRIMUSTAN TOP, es una selección de taninos elágicos de alta calidad que por sus características consigue añadir estructura, otorgar profundidad en boca así como proteger el color de los vinos.

PRIMUSTAN TOP, gracias a su especial formulación, consigue conservar una mayor frescura en los vinos tratados y eliminar los olores de reducción.

Efectos proporcionados por PRIMUSTAN TOP:

- Equilibra estructura en vinos.
- Crea mayor intensidad aromática.
- Persistencia en boca.
- Incrementa la resistencia a la oxidación del vino.
- Protege el potencial color de tus vinos
- Mejora en la estabilización del vino tratado.
- En vinos con crianza de barricas usadas permite dotarles de características organolépticas similares a una barrica nueva.

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 disolver PRIMUSTAN TOP en 10 veces su peso en vino evitando la formación de grumos y añadir la disolución obtenida durante el transcurso de un remontado para su completa homogenización.

Debido a su composición es conveniente esperar un par de semanas antes de realizar una filtración final.

Dosis: Frescura aromática: 2- 5 g./HL.
Estructura: 5-20 g./ HL.
Durante crianza o en microoxigenación: 5-10 g/HL.

Envasado: 1 Kg y 10 Kg

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

