

BOLTANE «P» EXPORT

Preparación de taninos elágicos, desarrollada específicamente para el tiraje

CARACTERÍSTICAS

La gama **BOLTANE** está formada por taninos para la elaboración de vinos espumosos por el método tradicional. **BOLTANE P EXPORT**, asociado a los adyuvantes de tiraje, facilita el removido y mejora la compactación de los sedimentos en la botella.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Con frecuencia se recomienda un tanizado ligero del vino base:

- Mejora la toma de la cola.
- Proporciona un sedimento más elástico y se impone como complemento indispensable de los adyuvantes de tiraje de tipo bentonita/alginato como la **COLLE 2**, o de bentonitas puras como **ARGITIRAGE**.

Los taninos añadidos deben cumplir unos requisitos específicos:

- Aportar taninos reactivos que participen esencialmente en la clarificación.
- No dejar en el vino compuestos fenólicos astringentes o amargos.

La formulación de **BOLTANE P EXPORT** ha sido estudiada en función de dichos criterios.

APLICACIONES

- Vinos blancos para el tiraje.

DOSIS

Dosis recomendada: 0,8 a 1,6 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Diluir **BOLTANE P EXPORT** en diez veces su peso de vino.

Añadir al total de vino para el tiraje antes de la adición del adyuvante de tiraje.

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Paquete de 1 kg.

CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.

313/2016 - 1/1