

BOLTANE « P » EXPORT

Preparação de taninos elágicos especialmente formulada para a Tiragem.

CARACTERÍSTICAS

A gama **Boltane** inclui taninos destinados a elaboração de vinhos espumantes pelo método tradicional. **Boltane P export**, combinado com adjuvantes de Tiragem, facilita a "Remuage" e melhora o agrupamento dos sedimentos na garrafa.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Uma ligeira adição de tanino no vinho de base é, muitas vezes, recomendada.

- Ele ajuda a melhorar a aderência da cola.
- Ele ajuda a formar um depósito mais elástico e se impõe como um complemento indispensável dos adjuvantes de Tiragem, do tipo mistura de bentonita/alginato como o **Colle 2**, ou bentonita pura tal como o **Argitirage**.

Os taninos adicionados devem cumprir regras específicas:

- Fornecer taninos reativos que atuam principalmente na colagem. Não deixar no vinho componentes fenólicos adstringentes ou amargos.

A fórmula do **Boltane P Export** foi estudada em função destas exigências.

APLICAÇÕES

- Vinho branco destinado a Tiragem.

DOSAGEM

Dose recomendada: 0,8 a 1,6g/hl.

INSTRUÇÕES DE USO

Diluir **Boltane P Export** em 10 vezes o seu peso de vinho.

Incorporar ao vinho antes de adicionar o adjuvante de Tiragem.

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Saco de 1 kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia fechada, selada de origem, conservar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.

285/2016 - 1/1