

QUERCUS PURE2

Ellagico - Quercia tostata

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Molto dolce, note di vaniglia, cioccolato, caramello, caffè

UTILIZZO:

In affinamento in vini bianchi e rossi

DOSAGGIO Bianchi (g/hl): 0,5 - 3



FINETAN HM

Ellagico - Rovere tostata

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Molto dolce, note tostate di caffè, cioccolato fondente, liquirizia, aumenta la nota boisè

UTILIZZO:

In affinamento in vini bianchi e rossi

DOSAGGIO Bianchi (g/hl): 0,5 - 3



FINETAN SPECIAL T

Ellagico - Rovere tostata

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Molto dolce, note di cioccolato, vaniglia, caffè, aumenta la nota boisè

UTILIZZO:

In affinamento in vini bianchi e rossi

DOSAGGIO Bianchi (g/hl): 1 - 5



FINETAN TOSTATO

Ellagico - Rovere tostata

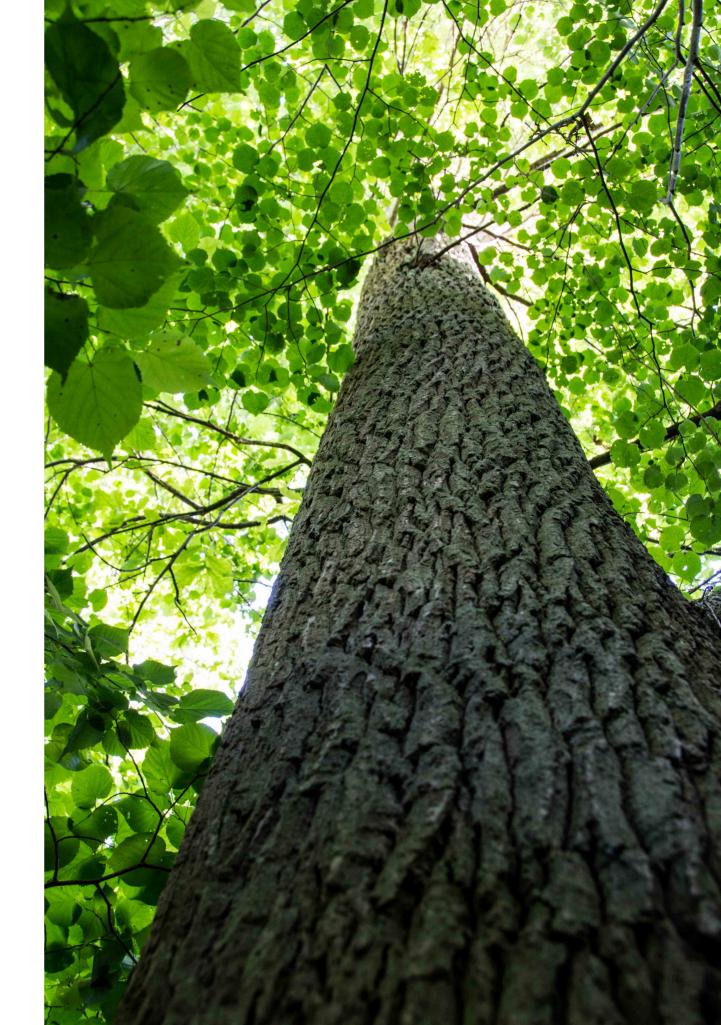
CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Molto dolce, note tostate, di cacao e caffè, aumenta la nota boisè

UTILIZZO:

In affinamento in vini bianchi e rossi

DOSAGGIO Bianchi (g/hl): 1 - 5



ALBATAN TOSTATO

Ellagico - Quercia americana

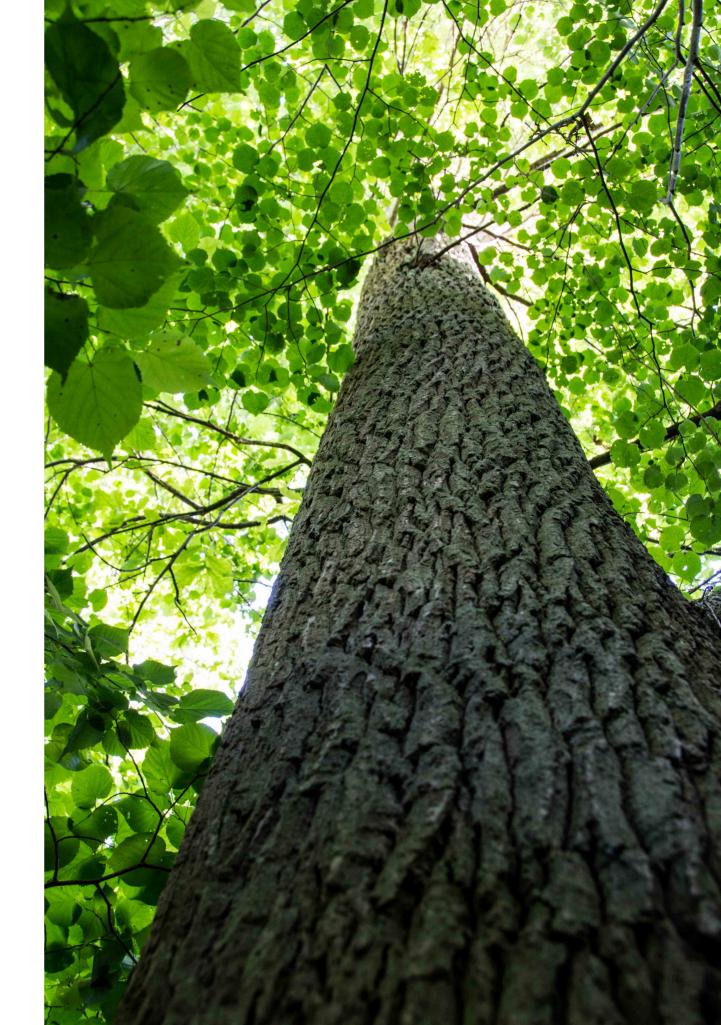
CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Molto dolce, note tostate di vaniglia, caffè, cioccolato e cocco aumenta la nota boisè

UTILIZZO:

In affinamento in vini bianchi e rossi

DOSAGGIO Bianchi (g/hl): 0,4 - 4



FINETAN

Ellagico - Rovere tostata (Quercus

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Molto dolce aumenta la nota boisè

UTILIZZO:

In affinamento in vini bianchi e rossi. Alla svinatura dei vini rossi

DOSAGGIO Bianchi (g/hl): 1 - 5

DOSAGGIO Rossi (g/hl): 2 - 20

DOSAGGIO Svinatura (g/hl): 5 - 10



SUPRAVIN

Catechinico - Vinacciolo

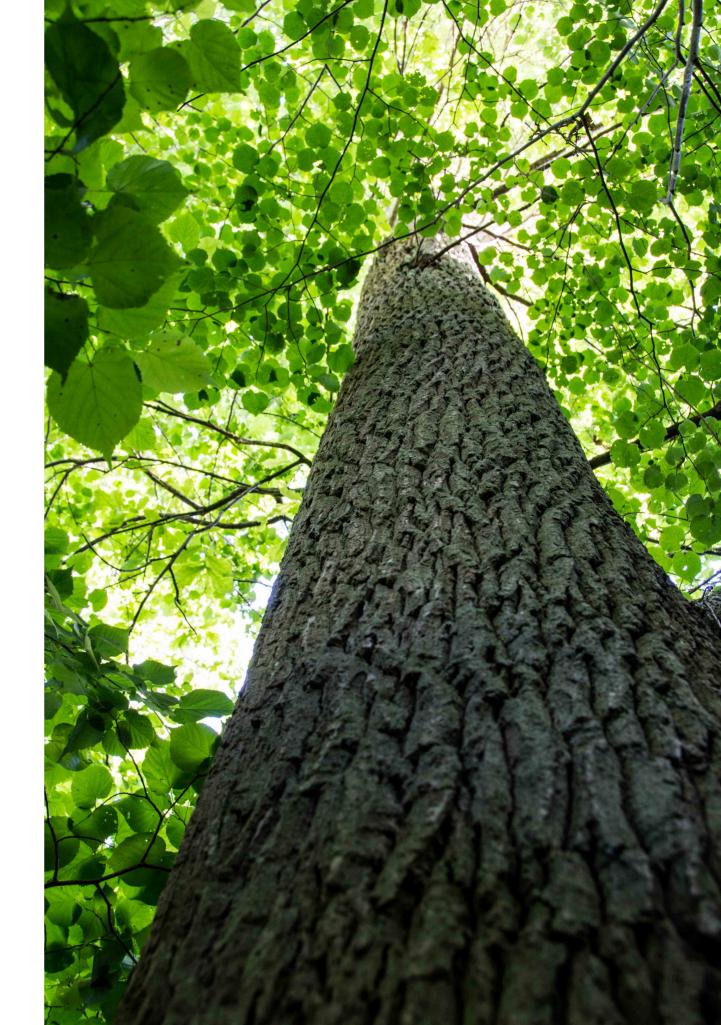
CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Molto fresco, aumenta le note fruttate e floreali

UTILIZZO:

In affinamento in vini bianchi e rossi.
Per aumentare la struttura tannica

DOSAGGIO Bianchi (g/hl): 0,5 - 5



FINEVIN

Catechinico - Vinacciolo

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Molto fruttato e floreale incrementa le note fresche e la tannicità

UTILIZZO:

Per aumentare la struttura tannica, in caso i uve botritizzate, in macerazione, in affinamento su vini bianchi e rossi

DOSAGGIO Bianchi (g/hl): 1 - 5

DOSAGGIO Rossi (g/hl): 3 - 10

UVE botritizzate (g/hl): 5 - 15



VINACCIOLO A.G.

Catechinico - Vinacciolo

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Molto fruttato, incrementa le note fresche e la tannicità

UTILIZZO:

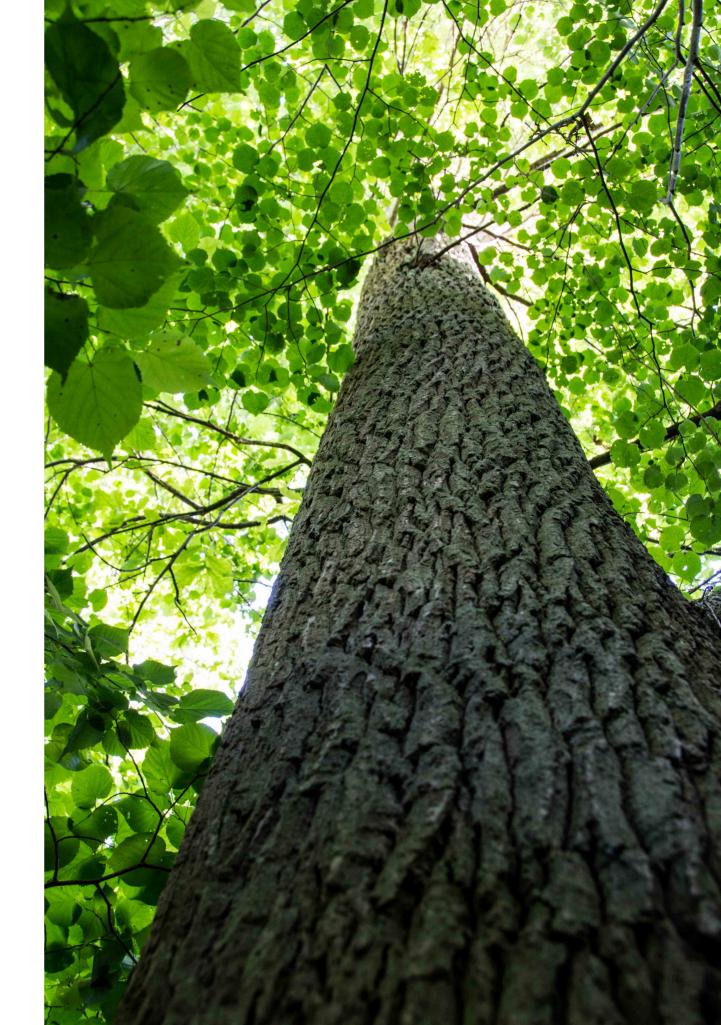
Per aumentare la struttura tannica, in presenza di muffa, in macerazione.

In affinamento su vini bianchi e rossi

DOSAGGIO Bianchi (g/hl): 1 - 5

DOSAGGIO Rossi (g/hl): 3 - 10

UVE botritizzate (g/hl): 5 - 15



UVATAN

Catechinico - Uva

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Molto fruttato, incrementa le note fresche e la tannicità

UTILIZZO:

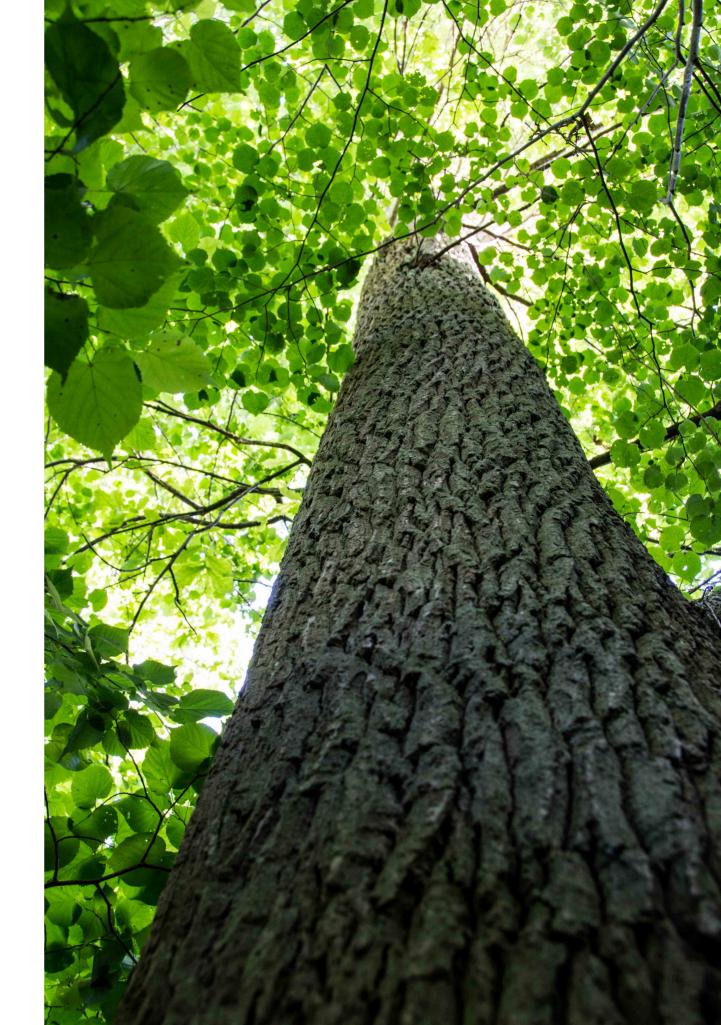
Per aumentare la struttura tannica, in presenza di muffa, in macerazione.

In affinamento su vini bianchi e rossi

DOSAGGIO Bianchi (g/hl): 1 - 5

UVE botritizzate (g/hl): 5 - 15

MACERAZIONE: 5 - 15



SUPRA 82

Catechinico misto - Materie prime selezionate

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Fresco, fruttato, incrementa bla struttura ed elimina le ossidazioni

UTILIZZO:

In affinamento principalmente sui vini rossi per dare freschezza, aumentare il volume ed eliminare le note ossidative.

Vini bianchi e strutturati

DOSAGGIO Bianchi (g/hl): 1 - 5



TVTAN 73

Catechinico misto - Materie prime selezionate

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Molto fresco e fruttato, elimina le note ossidative

UTILIZZO:

In affinamento principalmente sui vini bianchi e rossi non molto strutturati, per dare freschezza ed eliminare le note ossidate.

In macerazione per la stabilità del colore

DOSAGGIO Bianchi (g/hl): 1 - 5

DOSAGGIO Rossi (g/hl): 3 - 10

MACERAZIONE (g/hl): 5 - 10



ALBAVIN

Misto catechinico ed ellagico - Materie prime selezionate

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Molto dolce, note di vaniglia di cacao e caffè, incrementa la struttura

UTILIZZO:

In affinamento su vini bianchi e rossi.

DOSAGGIO Bianchi (g/hl): 1 - 5





OSSIDATIVA		PROTEICA		COLORE	
+++	Finetan Quercia A.G. Galitan	+++	Supravin Supra 82 Tvtan 73 Finevin Vinacciolo A.G Uvatan Galitan	+++	Colorfrut Redtan plus Redtan Stabiltan Fixtan
++	Supravin Supra 82 Tvtan 73 Finevin Vinacciolo A.G Uvatan Castan	++	Finetan Quercia A.G Castan	++	Supravin Finevin Vinacciolo A.G Supra 82 Tvtan 73 Uvatan Finetan Galitan Castan
+	Albavin Finetan Tostato Finetan special T	+	Albavin Finetan Tostato Finetan special T		