



**vinext**<sup>®</sup>

AVANGUARDIA ENOLOGICA

## TanNext Red Intense

#Tan - Tannini

SCHEDA PRODOTTO



**Miscela di tannini ellagici e di uva.  
Alta protezione da ossidazione e grande esaltazione  
degli aromi di carattere fruttato del vino.**

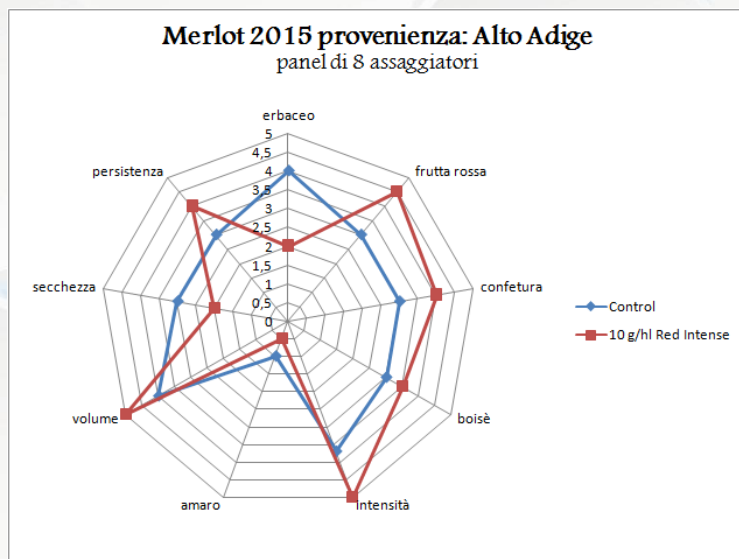
### TanNext Red Intense – I VANTAGGI:

- Migliora la finezza e la percezione di aromi fruttati del vino.
- Contribuisce alla sensazione di aromi di frutta rossa; soprattutto note di ciliegio, prugna, marasca.
- Miglioramento della struttura e del volume in bocca.
- Contribuisce al fissaggio del colore nei vini rossi.
- Buona azione antiossidativa che migliora la longevità del prodotto.



### TanNext Red Intense – CHE COS'È:

Miscela specifica di tannini ellagici e di vinacciolo e buccia d'uva bianca. Prodotto altamente purificato, adatto per le aggiunte in pre-imbottigliamento.



Ultimo aggiornamento: 04/03/2020 NL

**vinext**<sup>®</sup>s.r.l.

**Sede Operativa:**

Viale dell'Industria, 1 • 37036 San Martino B. A. (VR)  
tel. +39 045 85 81 990 • info@vinext.it • www.vinext.it

**Sede Legale:**

Stradone San Fermo, 26 • 37121 Verona (ITALY)  
Cod. Fisc./P.IVA: 04353750237 • Cap. Soc.: 50.000€

Le informazioni citate sulla scheda corrispondono a quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze. L'utilizzatore è tenuto ad operare secondo la legislazione vigente nel rispetto delle norme di sicurezza e protezione vigente. Le indicazioni riportate non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato ed è altresì opportuno operare con prove preliminari.

**vinext**<sup>®</sup>

AVANGUARDIA ENOLOGICA

## TanNext Red Intense

#Tan - Tannini

### TanNext Red Intense – DOSAGGIO E MODALITÀ D'USO:

1 - 6 g/hl su vini bianchi e rosati.

5 - 15 g/hl su vini rossi.

Si raccomanda sempre di effettuare prove preliminari in laboratorio.

Sciogliere il tannino in acqua in ragione di 1:5 e aggiungere al vino con un rimontaggio al riparo dall'aria.

### TanNext Red Intense – CONFEZIONE E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

Pacchi da 1 kg in scatola da 20 kg.

Conservare nella confezione originale in luogo asciutto.

### CONFORMITÀ E SPECIFICHE TECNICHE:

DICHIARAZIONI E CONFORMITÀ	
<b>Conformità a norme</b>	Reg. CE 606/2009 Codex OIV Prodotto non certificato biologico ma ammesso per la produzione di vini biologici, se non è reperibile la versione bio (Reg. CE 203/2012)
<b>OGM</b>	Non contiene OGM, non proviene da OGM
<b>Allergeni</b>	Non contiene prodotti della lista contenente nell'allegato II del Reg CE 1169/2011
<b>Confezione</b>	Pacco da 1 kg Confezioni conformi per il contatto con gli alimenti

*Grazie per aver scelto un prodotto Vinext – avanguardia enologica.*

*Per approfondimenti tecnici e consigli per l'applicazione specifica di **TanNext Red Intense** vi invitiamo a contattarci:*

*email: [info@vinext.it](mailto:info@vinext.it)*

*telefono: 045 8581990 oppure 335 1225521*

Ultimo aggiornamento: 04/03/2020 NL

**vinext**<sup>®</sup> s.r.l.**Sede Operativa:**

Viale dell'Industria, 1 • 37036 San Martino B. A. (VR)  
tel. +39 045 85 81 990 • [info@vinext.it](mailto:info@vinext.it) • [www.vinext.it](http://www.vinext.it)

**Sede Legale:**

Stradone San Fermo, 26 • 37121 Verona (ITALY)  
Cod. Fisc./P.IVA: 04353750237 • Cap. Soc.: 50.000€

Le informazioni citate sulla scheda corrispondono a quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze. L'utilizzatore è tenuto ad operare secondo la legislazione vigente nel rispetto delle norme di sicurezza e protezione vigente. Le indicazioni riportate non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato ed è altresì opportuno operare con prove preliminari.