

DOC srl
P.zza Marconi, 21
31014 Colle Umberto (TV)

Tel. e Fax. +39 0438 39395

www.doctechnologie.com
e-mail: info@doctechnologie.com



tannini



tannini preimbottigliamento



PRESTIGE B

Tannino di buccia d'uva bianca, utilizzato per migliorare il volume e il profilo aromatico dei vini.



PRESTIGE VA

Tannino di quercia tostato gusto vaniglia.



PRESTIGE CITRON

Tannino agrumato per vini bianchi, esprime note agrumate insieme un'azione antiossidante.



PRESTIGE CA

Tannino di quercia tostato gusto caffè.



TAN CITRON

Tannino ellagico agrumato.



PRESTIGE CIOK

Tannino di quercia tostato gusto cioccolato.



PRESTIGE RED BERRY

Tannino estratto da legni di piante da frutto a bacca rossa. Mantiene le note fruttate e protegge dalle ossidazioni, indicato sia per bianchi che per rossi.



PRESTIGE C

Tannino di ciliegio.



CLASSIC T

Tannino a base di the verde, Permette di preservare la freschezza dei vini bianchi nel tempo. E' depurato da sentore di the.



PRESTIGE V

Tannino di vinacciolo, ideale per la stabilizzazione del colore e migliorare la struttura del vino.



CLASSIC T PLUS

Tannino a base di the, permette di preservare la freschezza dei vini bianchi nel tempo. Mantiene il sentore di the.



PRESTIGE ROSÈ

Tannino per rosati, apporta sentori di frutta rossa e stabilizza il colore.

PRESTIGE BLANC

Miscela a base di tannini condensati ed ellagici, ha un ottimo potere antiossidante.

tannini da vinificazione

TAN BLANC

È un tannino di acido gallico, beige, adatto per la protezione delle uve. Particolarmente indicato in annate difficili con uve poco sane.

TAN ROUGE

È un tannino gallo-ellagico (castagno) particolarmente efficace nella protezione del colore. Protegge infatti gli antociani dalle ossidazioni.

TAN PLUS

Tannino di quercia non tostato. Nei vini bianchi e rossi di qualità aiuta la pulizia olfattiva.

PESTIGE VP

È un tannino estratto da vinaccioli di uva bianca e polisaccaridi vegetali di peso molecolare particolarmente basso, altamente stabilizzante per il colore ed antiossidante. Il top per la stabilizzazione dell'antociano in vini rossi di qualità.

PRESTIGE GRAN RED

È un tannino catechinico purificato e rappresenta l'evoluzione massima dei tannini proantocianidinici, essenziale nella stabilizzazione del colore nei vini rossi.

La qualità dell'uva è assolutamente importante, ma sempre più si pone attenzione alla scelta del giusto lievito selezionato, alla corretta tecnica di nutrizione e alle tecniche di vinificazione.