



## **FICHA TÉCNICA**

### **PRODUCTO: TANINO LIQUIDO FC – FRENCH CHOCOLATE**

**TANINO LIQUIDO FC – FRENCH CHOCOLATE** es un extracto líquido de tanino de roble francés. El sabor y la tecnología se combinan en la elaboración del vino para mejorar los aspectos de sabor natural de los vinos. Se utiliza para mejorar de la estructura del vino, protegerlo contra la oxidación y ayudar en la clarificación y filtración del vino.

**COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS:** EL mismo es fabricado por Suber Oak International radicado en el sur de Australia y está compuesto por madera de roble francés, 96% a 98.5% de agua potable.

**DOSIS:** Se recomienda la aplicación de 1.25-2 ml/L de vino.

**FORMA DE EMPLEO:** Es añadido al vino en la etapa de terminación, para mejorar tanto la sensación en boca, como su estructura y características aromáticas de roble.

**CONSERVACIÓN:** Apto para almacenamiento a temperatura ambiente. Almacenar el producto fuera de la luz solar directa y asegurarse de que el producto esté protegido frente a contaminantes ambientales y de otro tipo. En cuanto a la duración, 3 años mínimo, si se almacena en el embalaje original y de acuerdo con las instrucciones de almacenamiento. Apto para transporte a temperatura ambiente.