

Tanicol **ONE L**

Tanino en formato líquido con efecto antioxidante y protector de los polifenoles naturales de la uva



Tanicol ONE L

Tanicol One L es un tanino elágico (castaño) idóneo para ser aplicado en las **primeras etapas de la elaboración** de vinos tintos por su **elevado efecto antioxidante**, su capacidad de reaccionar con péptidos y proteínas para **proteger los polifenoles** naturales de la uva y su **efecto positivo sobre el color**.

Especialmente indicado en **uvas de madurez insuficiente** como **complemento de su estructura** y vendimias atacadas por *Botrytis cinerea* por su **capacidad antioxidante y antioxidásica**.

Su **formato líquido** permite su **fácil aplicación** durante el momento de recepción de la uva.

Un tanino, tres focos de acción

01 Protección frente a la oxidación

Quelante de metales: la alta afinidad del tanino de castaño con el Fe y Cu permite reducir el contenido en estos catalizadores de la oxidación provocando su precipitación.

Consumo directo de oxígeno: los taninos elágicos tienen una alta capacidad de consumo de oxígeno, permitiendo proteger a otros compuestos presentes en el vino de la oxidación.

Inhibición de enzimas polifenoloxidasas: Tanicol One L a dosis adecuadas es capaz de inhibir la PPO, protegiendo a los mostos frente a las oxidaciones enzimáticas, incluida la enzima lacasa. Por ello, Tanicol One L es una herramienta eficaz en vendimias con afectación por *Botrytis cinerea*.

02 Reactividad frente a la proteínas

La aplicación de Tanicol One L en el encubado permitirá la precipitación de proteínas naturalmente presentes en hollejo que de otra forma reaccionarían con los taninos de la uva disminuyendo su presencia en el mosto.

Esto hace de Tanicol One L un perfecto protector de taninos de calidad.

03 Efecto positivo en la intensidad colorante de los vinos

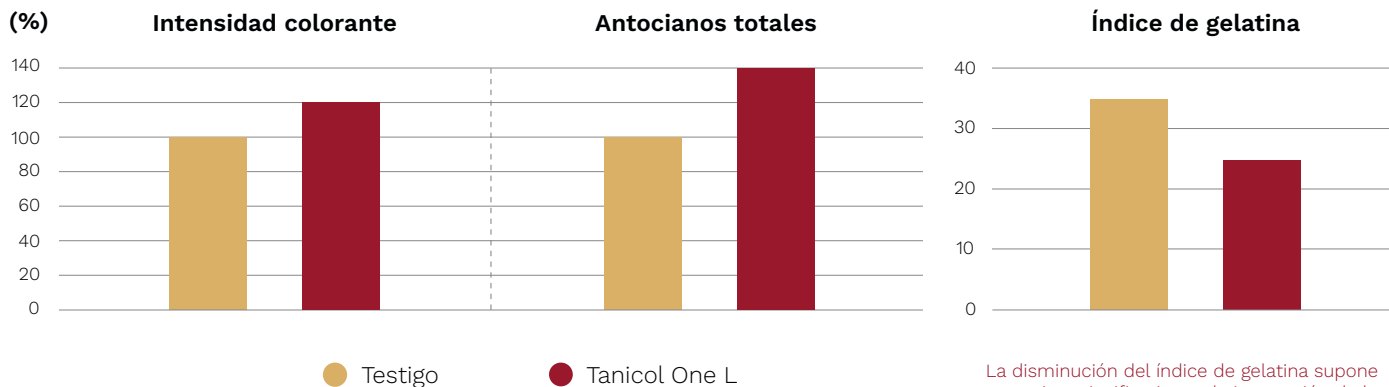
Tanicol One L favorece los fenómenos de copigmentación permitiendo potenciar la intensidad colorante de los vinos al finalizar la fermentación alcohólica.

Estudio realizados

Condiciones de la experiencia: Adición de 90 mL/hL de Tanicol One L



Estudios realizados por la Università di Torino sobre uva de la variedad Barbera, vendimia de 2018.



La disminución del índice de gelatina supone una mejora significativa en la integración de los taninos en boca y reducción de la astringencia.



Mejores resultados combinando con Pyxis



Equipo para la dosificación de soluciones líquidas en vendimia

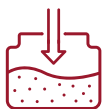
- Hasta 4 puntos de inyección independientes con caudal adaptable.
- Manejo sencillo gracias a una pantalla táctil y un software intuitivo.

Método de dosificación	Caudal bomba tolva de recepción	Dosis de producto	Pantalla	Conectividad	Conexión eléctrica
Bombas de pistón inox. (calidad alimentaria)	100.000 Kg/hora	1 - 300 mL/hL *	5.6"	WiFi	110/220 V

* Se realizan instalaciones personalizadas, póngase en contacto con nuestra red comercial.

Soluciones de adición directa

En Agrovin nos adaptamos a las necesidades de las bodegas y enólogos, teniendo en cuenta las últimas tendencias y avances del sector, y trabajamos para ofrecer las mejores soluciones orientadas a optimizar la consecución de resultados.



**Aplicación directa
en el mosto**



**Simplifica las
operaciones en bodega**



**Ahorro energético y de
consumo de agua**



Facilidad de uso



Ahorro de tiempo



**Seguridad en la
aplicación**