

# Tanicol **ONE L**

Tannino in forma liquida con  
effetto antiossidante e protettivo  
dei polifenoli naturali dell'uva



# Tanicol **ONE L**

---

Tanicol One L è un tannino ellagico (castagno) adatto all'applicazione nelle **prime fasi di elaborazione** dei vini rossi grazie al suo **elevato effetto antiossidante**, alla sua capacità di reagire con peptidi e proteine per **proteggere i polifenoli** naturali dell'uva e al suo **effetto positivo sul colore**.

È particolarmente indicato per le **uve a maturazione insufficiente per completarne la struttura** e per le uve attaccate dalla *Botrytis cinerea* grazie alla sua **capacità antiossidante e antiossidante**.

Il suo **formato liquido** ne **facilita l'applicazione** al ricevimento delle uve.

## Un tannino, tre focolai d'azione

### **01** Protezione contro la ossidazione

**Chelante dei metalli:** l'elevata affinità del tannino di castagno con Fe e Cu permette di ridurre il contenuto di questi catalizzatori di ossidazione causandone la sua precipitazione.

**Consumo diretto di ossigeno:** I tannini ellagici hanno un'elevata capacità di consumare ossigeno, permettendo ad altri composti presenti nel vino di essere protetti dall'ossidazione.

**Inibizione degli enzimi polifenolossidasi:** Tanicol One L alle giuste dosi è in grado di inibire la PPO, proteggendo i mosti dalle ossidazioni enzimatiche, compreso l'enzima laccasi. Tanicol One L è quindi uno strumento efficace nei raccolti attaccati dalla *Botrytis cinerea*.

### **02** Reattività alle proteine

L'applicazione di Tanicol One L nel processo di tinizzazione consente la precipitazione delle proteine naturalmente presenti nelle bucce che altrimenti reagirebbero con i tannini dell'uva, riducendone la presenza nel mosto.

Questo rende Tanicol One L un perfetto protettore dei tannini di qualità.

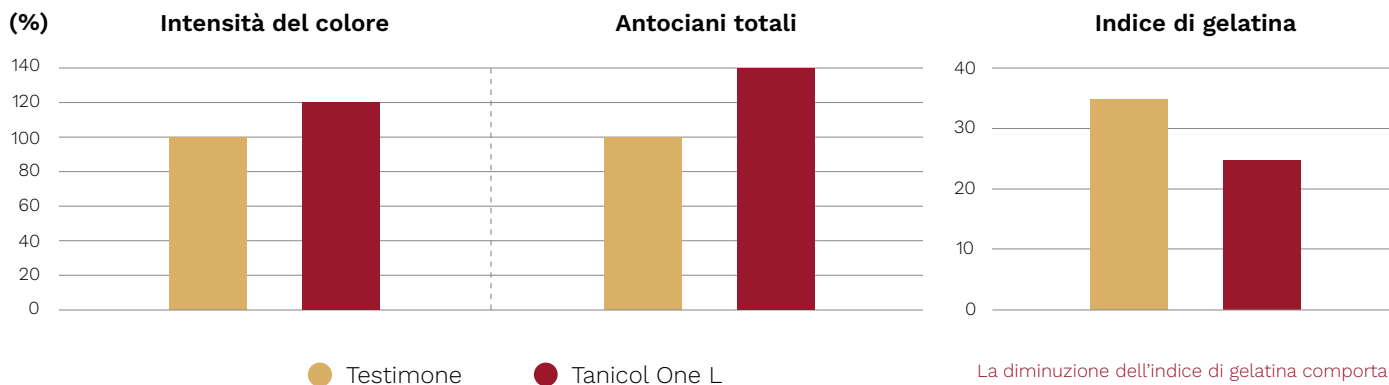
### **03** Effetto positivo sull'intensità del colore dei vini

Tanicol One L favorisce i fenomeni di copigmentazione, permettendo di esaltare l'intensità del colore dei vini al termine della fermentazione alcolica.

# Estudio realizados

**Condiciones de la experiencia: Adición de 93,3 mL/hL de Tanicol One L.**

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



La diminuzione dell'indice di gelatina comporta un significativo miglioramento dell'integrazione dei tannini in bocca e una riduzione dell'astringenza.



**Risultati migliori in combinazione con Pyxis**



**Pyxis**

**Dosaggio di soluzioni liquide per la vendemmia**

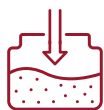
- Fino a 4 punti di iniezione indipendenti con portata adattabile.
- Funzionamento semplice grazie al touch screen e al software intuitivo.

Metodo di dosaggio	Portata della pompa	Dosaggio del prodotto	Pantalla	Connettività	Collegamento elettrico
Pompe a pistoni in acciaio inox (grado alimentare)	100.000 Kg/ore	1 - 300 mL/hL *	5.6"	WiFi	110/220 V

\* È possibile realizzare installazioni personalizzate, contattando la nostra rete di vendita.

# Soluzioni ad aggiunta diretta

In Agrovin ci adattiamo alle esigenze delle cantine e dei produttori di vino, tenendo conto delle ultime tendenze e progressi del settore, e lavoriamo per offrire le migliori soluzioni volte a ottimizzare il raggiungimento dei risultati.



**Applicazione diretta  
in vino e mosto**



**Semplifica le  
operazioni di cantina**



**Risparmio energetico e  
sui consumi idrici**



**Vini di maggiore  
qualità**



**Facile da usare**



**Risparmio di tempo**



**Sicurezza  
nell'applicazione**