

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.

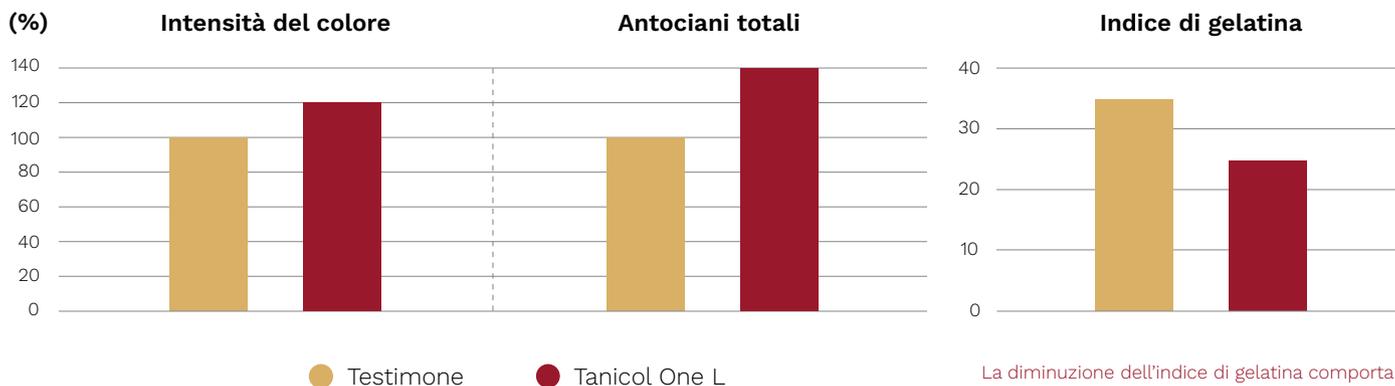
03 Effetto positivo sull'intensità del colore dei vini

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

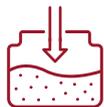
- Fino a 4 punti di iniezione indipendenti con portata adattabile.
- Funzionamento semplice grazie al touch screen e al software intuitivo.

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**