

Tanicol ONE L

Tanino em formato líquido com efeito antioxidante e protetor dos polifenóis naturais da uva





Tanicol ONE L

O Tanicol One L é um tanino elágico (castanheiro) adequado para a aplicação nas **fases iniciais de vinificação** de vinho tinto devido ao seu **alto efeito antioxidante,** sua capacidade de reagir com peptídeos e proteínas para **proteger os polifenóis naturais da uva e o seu efeito positivo sobre a cor.**

Especialmente indicado em uvas de maturação insuficiente, como complemento de estrutura, uvas atacadas por *Botrytis Cinerea* e pela sua capacidade antioxidante e antioxidásica.

O seu formato líquido permite sua fácil aplicação no momento da receção da uva.

Um tanino, três focos de ação

01 Proteção contra oxidação

Quelante de metais: a alta afinidade do tanino do castanho com Fe e Cu permite que o teor desses catalisadores de oxidação seja reduzido, o que causa a sua precipitação.

Consumo direto de oxigénio: os taninos elágicos têm alta capacidade de consumo de oxigénio, o que permite que outros compostos presentes no vinho sejam protegidos da oxidação.

Inibição das enzimas polifenoloxidase: o Tanicol One L em doses adequadas é capaz de inibir a PPO e proteger os mostos contra a oxidação enzimática, a incluir a enzima lacase. Por esta razão, o Tanicol One L é uma ferramenta eficaz em vindimas afetadas por *Botrytis cinerea*.

Q Reatividade contra proteínas

A aplicação de Tanicol One L na cuba permitirá a precipitação de proteínas naturalmente presentes na pelicula que de outra forma reagiriam com os taninos da uva e reduziriam a sua presença no mosto.

Isso torna o Tanicol One L um protetor perfeito de taninos de qualidade.

03 Efeito positivo na intensidade da cor dos vinhos

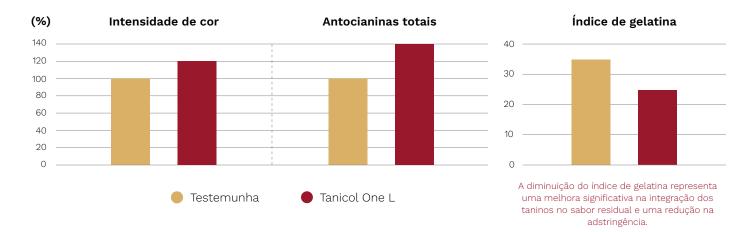
O Tanicol One L favorece os fenómenos de copigmentação, o que permite potenciar a intensidade da cor dos vinhos no final da fermentação alcoólica.

Estudo realizado

Condições da experiência: Adição de 90 mL/hL de Tanicol One L.



Estudos realizados pela Università di Torino em uvas da variedade Barbera, colheita de 2018.





Melhores resultados combinado ao Pyxis





Equipamento para dosagem de soluções líquidas na vindima

- Até 4 pontos de injeção independentes com fluxo adaptável.
- Operação simples graças a uma tela sensível ao toque e software intuitivo.

Método de dosagem	Fluxo da bomba	Dose do produto	Tela	Conectividade	Conexão eléctrica
Bombas de pistão em aço inoxidável. (Qualidade alimentar)	100.000 Kg/hora	1 - 300 mL/hL *	5.6"	WiFi	110/220 V

^{*}São feitas instalações personalizadas, entre em contato com nossa rede de vendas.

Soluções de adição direta

Na Agrovin adaptamo-nos às necessidades das adegas e enólogos, levamos em conta as últimas tendências e avanços do setor e trabalhamos para oferecer as melhores soluções que visam otimizar a obtenção de resultados.



Aplicação direta no mosto



Simplifica as operações de adega



Economia no consumo de energia e água



Fácil de usar



Poupança de tempo



Segurança na aplicação