



Protección del potencial fenólico.

CARACTERÍSTICAS

Tanino con elevada capacidad de combinación con antocianos y marcado poder antioxidante. Protege el potencial fenólico del vino aportando gran robustez y estructura.

Ideal para tratamiento de microoxigenación, donde se favorece el aumento de la intensidad colorante y la polimerización consiguiendo una mayor estabilidad del color en el tiempo. Evita variaciones en el tono, indicativo de la mínima oxidación sufrida por los compuestos fenólicos durante el tratamiento de microoxigenación.

APLICACIÓN Y DOSIS

En vinificación:

- Combinación inicial con los antocianos liberados en la primera fase de la maceración (fase acuosa). Evita caída de color y se consigue una mejor evolución en el tiempo. Elevado poder antioxidante

En el descube:

- Compensa la cantidad de tanino condensado procedente de uva favoreciendo una equilibrada proporción de antocianos y taninos. Protege frente a la oxidación.

En microoxigenación:

- Control riguroso sobre el proceso de combinación con el oxígeno. Aporte de estructura.

Efecto deseado	Cuando aplicarlo	Dosis (g/hL)
Mejora de potencial fenolico	vinificación	Vinos tintos 5-30g/hL
Microoxigenación y crianza en barrica.	Descube Fermentación maloláctica	
Estabilización de color	Crianza	

Se recomienda realizar un ensayo previo de laboratorio para determinar la dosis óptima.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Aporte de gran estructura y corpulencia al vino.
 - Protección antioxidante.
 - Excelente integración en el concierto del vino.
 - Aplicado en vinificación garantiza la estabilidad de color y una mejor evolución en el tiempo.
- Especialmente interesante en variedades oxidativas.
- Potencia el carácter varietal.

COMPOSICIÓN

Tanino condensado de pepita de uva (*Vitis vinifera*). Tanino de roble francés tostado (*Quercus robur*, *Q. petraea*).

MODO DE EMPLEO

- 1.- Preparar una solución al 10% disolviendo el tanino en vino y removiendo vigorosamente.
- 2.- Agregar al vino asegurando la homogenización.

ASPECTO FÍSICO

Polvo de color marrón.

PRESENTACIÓN

Envase de 1Kg.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS EP 830 (REV.1)

Fenoles totales [%]	> 65
Humedad [%]	< 10
Cenizas [%]	< 4
Fracción insoluble [%]	< 2
As [mg/kg]	< 3
Fe [mg/kg]	< 50
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1

CONSERVACIÓN

Conservar en el embalaje de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 5 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2022/68.