

Tanicol ONE L

Efecto antioxidante y protector de los polifenoles naturales de la uva de fácil aplicación en vendimia

CARACTERÍSTICAS

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

APLICACIÓN

- En vinificación para reducir la cantidad de sulfuroso, efecto antioxidante.
- Sobre uvas con deficiente estado sanitario, efecto antioxidásico.
- En vinificación de tintos para incrementar la intensidad colorante final de los vinos.
- En maceraciones cortas de vinificaciones de tintos para proteger los polifenoles naturales de la uva.
- En elaboraciones con uvas de madurez insuficiente como complemento de su estructura.

Efecto deseado	Aplicación	Dosis
Mejora organoléptica	Primeras etapas de la vinificación	30-120 ml/hl
Inhibición lacasa	Recepción de vendimia	>120 ml/hl

COMPOSICIÓN

Tanino hidrolizable (*Castanea sativa*) en solución acuosa al 30% y dióxido de azufre (E-220).

(Contiene sulfitos: <1000 ppm).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Efecto antioxidante, por tres vías: consumo de oxígeno, efecto antioxidásico y precipitación de metales pesados (catalizadores de las oxidaciones químicas).
- Protección antioxidante en vendimias de deficiente calidad sanitaria por inhibición de lacasa.
- Efecto positivo en la intensidad colorante de los vinos tintos, debido al fenómeno de copigmentación.
- Provoca la precipitación de los péptidos y proteínas del mosto, protegiendo así los fenoles naturales de la uva.

MODO DE EMPLEO

Aplicar de forma directa o diluida (1:1) sobre la vendimia o el depósito. Homogeneizar después de su adición en el caso de que se añada en el encubado.

Los mejores resultados se obtienen con el sistema de dosificación PYXIS, con el que nos aseguramos una correcta homogeneización del producto.

ASPECTO FÍSICO

Líquido color marrón oscuro.

PRESENTACIÓN

Envase 22 kg.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

EP 393 (rev.0)

Fenoles totales [%] *	> 65
Cenizas [%] *	< 4
Fracción insoluble [%]*	< 2
As [mg/kg] *	< 3
Fe [mg/kg] *	< 50
Pb [mg/kg] *	< 5
Hg [mg/kg] *	< 5
SO ₂ [mg/l]	< 1000
Densidad 20 °C (g/ml)	1.10 – 1.14
Residuo seco [%] (p/p)	< 25

(*) Valor referido a materia prima seca.

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 2 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

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