

TAN REACTIVE

TANINO DE UVA 100% PEPITA

Estabilización de color y aporte de estructura.

CARACTERÍSTICAS

Tanino condensado procedente de pepita de uva con gran efecto sobre la estabilidad de color debido a su gran reactividad y capacidad de combinación con antocianos. Incrementa el potencial fenólico del vino aportando gran robustez y estructura.

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.

Durante el afinado y previo al embotellado:

- Aporte de estructura y calidad sensorial al vino. Estabilidad en botella. Elimina notas de reducción.

Efecto deseado	Cuando aplicarlo	Dosis (g/hl)
Mejora de potencial fenolico	Vinificación	Vinos tintos 5-20g/hl
Crianza en barrica	Descube	
Estabilización de color	Fermentación maloláctica	
	Almacenamiento	Vinos tintos 5-15g/hl
Estructura y equilibrio en boca	Crianza	
Eliminación de notas reducidas	Afinado de vinos	Rosados y blancos 1-5g/hL
	Previo embotellado	

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

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Aporte de gran estructura y corpulencia al vino.
- Aplicado en Vinificación garantiza la estabilidad de color y una mejor evolución en el tiempo. Especialmente interesante en variedades oxidativas.
- Acentúa las sensaciones de cuerpo y volumen en boca.
- Excelente integración en el concierto del vino.
- Capacidad antioxidante.

COMPOSICIÓN

Tanino condensado de pepita de uva (*Vitis vinifera*).

RGSEAA: 31.00391/CR

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

MODO DE EMPLEO

1.- Preparar una solución al 10% disolviendo el tanino en vino y removiendo vigorosamente.

2.- Agregar al vino asegurando la homogenización.

PRECAUCIONES: En afinado se recomienda adicionar el producto, 1 ó 2 semanas antes del embotellado, sobre vino estabilizado y filtrar el vino antes del envasado. Realizar pruebas de laboratorio para ajustar dosis y evaluar su filtrabilidad.

ASPECTO FÍSICO

Polvo de color marrón rojizo.

PRESENTACIÓN

Envase de 0,5 kg.

PROPIEDADES FISCOQUÍMICAS EP 829 (REV.2)

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.