

Tanicol BLANC EXCELLENCE

Frescura e intensidad aromática en vinos blancos.

CARACTERÍSTICAS

Objetivo frescura: Frescura e intensidad aromática en los vinos blancos. Intensifica los aromas cítricos, de flores y frutas frescas y vivas.

Excelente en afinado de los vinos donde se acentúa la intensidad aromática, potenciando la frescura y aumentando las sensaciones de cuerpo y volumen en boca.

APLICACIÓN Y DOSIS

En vinificación:

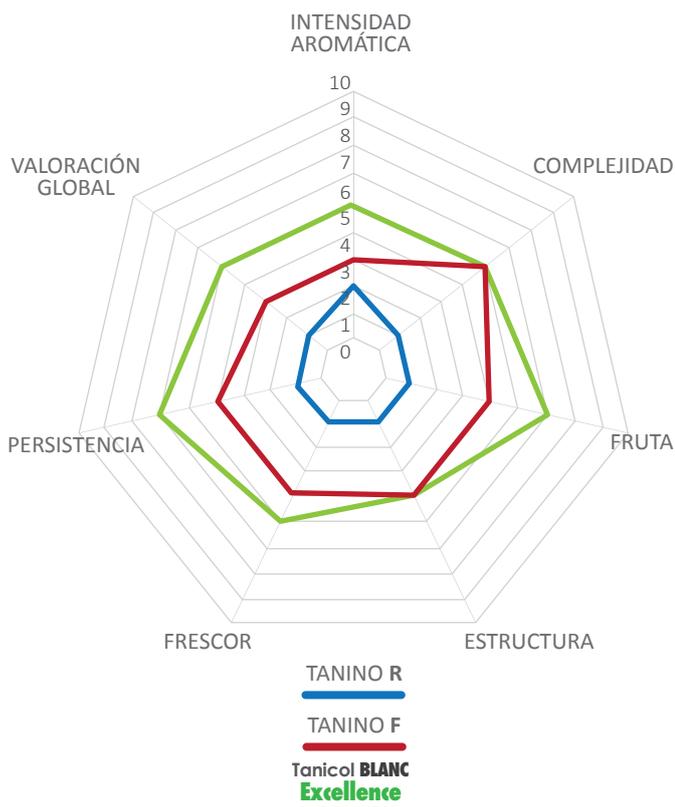
- Elevada capacidad antioxidante sin sensación de amargor o aspereza, gracias a su alto contenido en **tanino de uva**. Ayuda a limitar la adición de sulfuroso en vinos blancos.
- Protege frente a la evolución de color y aroma.
- Proporciona al vino estructura de forma integrada y equilibrada.
- Incremento del perfil aromático del vino.

Afinado de vinos:

- Restablece la juventud de los vinos blancos y rosados, dotándolos de gran frescura y mayor intensidad aromática.
- Incremento de complejidad y longevidad. Protege frente a la evolución de color y aroma.
- Recupera los matices de tipo cítrico, limón, pomelo o matices de hierba fresca y notas tiólicas, en función de la variedad de uva.
- Disminuye o elimina aromas a reducción.

En elaboración de vinos espumosos:

- Su aplicación al vino base permite obtener vinos espumosos frescos, intensos, redondos y voluminosos, sin notas amargas o astringentes.



Efecto deseado	Cuando aplicarlo	Dosis (g/hl)
Mejora aromática e incremento del potencial fenólico	Vinificación	1-15 g/hl Vinos blancos y rosados
Incremento de aroma	Afinado	1-10 g/hl Vinos blancos

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Gráfico 1.- Estudio organoléptico comparativo de Tanicol Blanc Excellence y otros taninos específicos para blancos de la competencia, dosis 10 g/hl. Destaca el incremento de intensidad aromática en nariz y frescura y persistencia en boca de Tanicol Blanc Excellence.

COMPOSICIÓN

Taninos (E-181). Origen botánico: tanino condensado de pepita de uva (*Vitis vinifera*), tanino de madera de cítricos y tanino hidrolizado gálico (*Caesalpinia spinosa*).

RGSEAA: 31.00391/CR

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

MODO DE EMPLEO

1.- Fácil disolución: Preparar una solución al 10% disolviendo el tanino en vino o mosto.

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

Granulado fino de color marrón castaño.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 kg.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS EP 011 (REV.0)

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.