

Tanicol **RED** SENSE

Mejora sensorial en la elaboración de vinos tintos y rosados

CARACTERÍSTICAS

Tanicol RedSense se trata de una combinación perfecta de tanino elágico (castaño), tanino condensado (pepita de uva) y tanino de árboles de fruta roja, idónea para la elaboración de vinos tintos y rosados.

Tanicol RedSense consigue una completa mejora sensorial; incrementa la intensidad colorante y su estabilización, mejora la estructura y cuerpo y principalmente, gracias a los compuestos volátiles del tanino de árboles de fruta roja, intensifica el potencial de fruta de los vinos. Aplicado en las primeras etapas de vinificación, realza los descriptores de fruta roja y negra integrándolos en los vinos desde la elaboración.

PROPIEDADES

- Incremento de los aromas a fruta roja y negra, gracias a los compuestos volátiles del tanino de árboles de fruta roja.
- Efecto positivo en la intensidad colorante de los vinos tintos, debido al fenómeno de copigmentación.
- Estabilización de la materia colorante, fomentada por la adición de tanino condensado.
- Efecto antioxidante, por tres vías: consumo de oxígeno, efecto antioxidásico y precipitación de metales pesados (catalizadores de las oxidaciones químicas).
- Incremento de estructura.
- Fácil disolución debido a su formato granulado.
- Nula producción de polvo durante su adición, lo que conlleva a un fácil manejo por parte de los operarios.
- Mejor aprovechamiento del producto debido a la nula dispersión de partículas

APLICACIÓN Y DOSIS

En la elaboración de vinos tintos y rosados en los que se quiera lograr una mejora sensorial completa, incrementando la intensidad colorante, la estabilización del color en el tiempo, la untuosidad en boca y principalmente el incremento de la complejidad en nariz, realzando los descriptores de fruta roja y negra:

- Elaboración de tintos con marcadas notas frutales, con colores vivos y estables.
- Elaboración de vinos rosados muy aromáticos y con cuerpo.
- Elaboración de vinos tintos jóvenes con maceraciones cortas.

- Elaboración de vinos aromáticos de crianza.
- Elaboración de vinos con maceración carbónica.
- Elaboración de vinos con maceraciones prefermentativas.
- Elaboración de vinos tintos por Termovinificación o Flash Detente.
- Elaboración de variedades tintoreras.

EFFECTO DESEADO	CUANDO APLICARLO	DOSIS
Mejora sensorial completa	Primeras etapas de la vinificación	Vinos tintos: 10-40g/hl
		Vinos rosados: 10-20g/hl

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

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Tanicol RedSense aplicado en las primeras etapas de la elaboración provoca una mejora sensorial completa de los vinos tintos y rosados.

Los compuestos volátiles del tanino de madera de árboles de fruto rojo, benzoato de etilo (cereza), acetofenona (fresa, cereza, flor de bach) y 2-octanona (fruta), potencian los caracteres de fruta roja y negra, acentuando la tipicidad varietal de los vinos y dando lugar a vinos de elevada complejidad aromática con intensas notas frutales.

Su fracción elágica permite proteger los polifenoles extraídos evitando su oxidación y la precipitación de los mismos. Gracias al fenómeno de copigmentación se consigue un incremento de la intensidad colorante desde los primeros compases de la vinificación.

El tanino condensado favorece la formación de pigmentos estables, con lo que conseguiremos estabilizar el color de los vinos tanto en el tiempo, a los cambios de pH, como a la adición de sulfuroso.

Además, Tanicol RedSense pule las notas amargas y verdes procedentes de una deficiente madurez fenólica y acentúa las sensaciones de cuerpo y volumen en boca, potenciando la frescura y respetando los caracteres varietales.

COMPOSICIÓN

Tanino elágico (*Castanea sativa*), tanino condensado de pepita de uva (*Vitis vinifera*) y madera de árboles de fruta roja.

MODO DE USO

1. Fácil disolución: Preparar una solución al 10% disolviendo el tanino en vino o mosto.
2. Agregar al vino asegurando la homogenización.

PRESENTACIÓN

Envases de 1 Kg.

ASPECTO FÍSICO

Granulado de color marrón-rojizo.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS

EP 391 (rev.1)

Polifenoles totales [%]	> 65
Fracción insoluble [%]	< 5
Humedad [%]	< 10
Hidrocarburos aromáticos policíclicos totales (PAH) [µg/kg]	< 30
Pentaclorofenol [µg/kg]	< 1
Benzopireno [µg/kg]	< 5
Cenizas [%]	< 5
As [mg/kg]	< 3
Fe [mg/kg]	< 50

Cu [mg/kg]	< 5
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 0,5
Cd [mg/kg]	< 0,5
<i>Salmonella</i> [UFC/25g]	Ausencia
Coliformes totales [UFC/g]	< 30
<i>E. coli</i> [UFC/25g]	Ausencia
Mohos [UFC/g]	< 100

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase 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