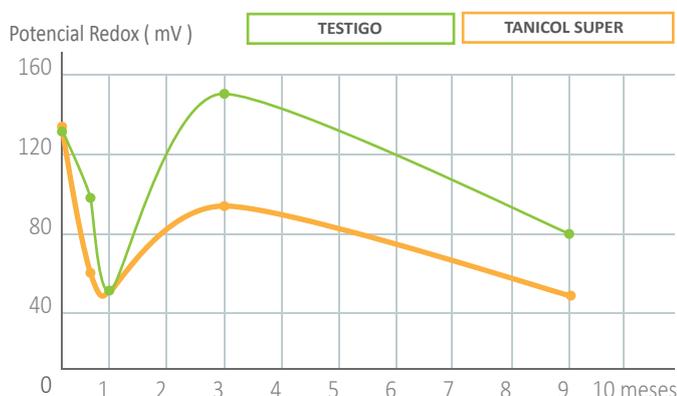
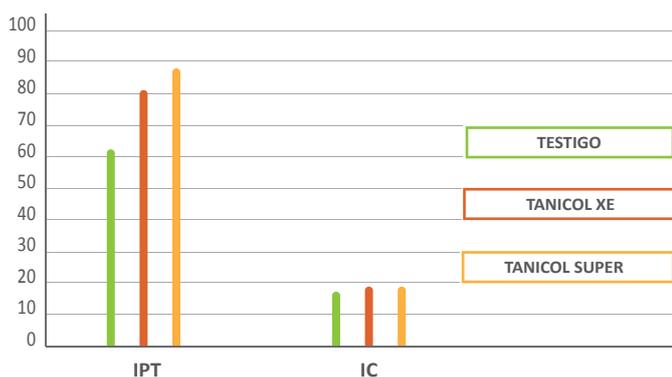


## Tanicol SUPER

Estabilidad de color y efecto antioxidante en vinos tintos.



Evolución del potencial redox de un vino tinto con 30 g/hl de **Tanicol Super** comparado con el mismo vino testigo.



Polifenoles totales e Intensidad colorante de un vino testigo, vino elaborado con **Tanicol XE** y vino elaborado con **Tanicol Super**.

### CARACTERÍSTICAS

**Tanicol Super** es un tanino específico para vinificación. Su elevada actividad antioxidante unido a su reactividad con los antocianos asegura la estabilidad del color en el tiempo.

### APLICACIÓN

Durante la vinificación de vinos tintos,

- Favorece la estabilidad de color y protege los polifenoles más fácilmente oxidables.
- Compensa el déficit de tanino condensado, consiguiendo una proporción equilibrada de antocianos y taninos.
- En la elaboración de vinos tintos de crianza, por su capacidad antioxidante protegiendo tanto los polifenoles más fácilmente oxidables como los aromas. Evita el envejecimiento prematuro del vino dotándolo de más longevidad.

### CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Acentúa las sensaciones de cuerpo y estructura en boca.

### COMPOSICIÓN

Tanino condensado e hidrolizable. Origen botánico: *Schinopsis spp.* (Quebracho), *Castanea sativa* (Castaño) y *Caesalpinia spinosa* (Tara).

### DOSIS

Vinificación 10-40 g/hl

ATENCIÓN: La dosis de empleo, se debe optimizar dependiendo de la calidad sanitaria, de los tiempos de maceración o del potencial polifenólico de la uva.

### MODO DE EMPLEO

1.- Preparar una solución al 10% disolviendo el tanino en vino o mosto, removiendo enérgicamente.

2.- Se deja enfriar y se añade al mosto asegurando la homogeneización.

Nota: Se recomienda la aplicación del tanino aprovechando alguno de los remontados durante la elaboración. Se recomienda su adición en sucesivas veces.

### Precauciones de trabajo.

Evitar el contacto del tanino con superficies de hierro u oxidadas. En caso de contacto, los taninos formarán un precipitado negro insoluble. Para su preparación se deben emplear recipientes de acero, plástico, vidrio o cerámica.

### ASPECTO FÍSICO

Granulado color marrón oscuro. Sabor astringente.

### PRESENTACIÓN

Envase de 1 kg.

### PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS EP 390 (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.

### RGSEAA: 31.00391/CR

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