

Tanicol VINTAGE

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. Excelente en descube donde incrementa el aroma de los vinos, marcando las características varietales.

APLICACIÓN Y DOSIS

En vinificación:

- El **tanino de uva** que contiene lo hace especialmente reactivo con los antocianos.
- 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.

En el descube:

- Incrementa el contenido de tanino condensado procedente de uva favoreciendo una equilibrada proporción de antocianos y taninos.
- Proporciona al vino estructura de forma integrada y equilibrada.
- Incremento del perfil aromático del vino.

| Efecto deseado | Cuando aplicarlo | Dosis (g/hl) |
|--|-------------------------|---|
| Mejora aromática e incremento del potencial fenólico | Vinificación Descube | Vinos rosados 10-20 g/hl Vinos tintos 10-40 g/hl |
| Estabilización de color | | Vinos tintos 10-40 g/hl |

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Aplicado en vinificación garantiza la estabilidad de color y una mejor evolución en el tiempo. Especialmente interesante en variedades oxidativas.
- Complejidad aromática: potencia los caracteres varietales.
- Aporte de estructura con una sensación suave y dulce.
- Excelente integración en el concierto del vino.
- Pule las notas amargas y verdes procedentes de una deficiente madurez fenólica.
- Acentúa las sensaciones de cuerpo y volumen en boca potenciando la frescura y respetando los caracteres varietales.
- Incremento de la intensidad colorante y del potencial de evolución.

COMPOSICIÓN

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

MODO DE EMPLEO

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

2.- Agregar al vino asegurando la homogenización.

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

ASPECTO FÍSICO

Granulado fino de color tostado.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 kg.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS

EP 865 (REV.1)

| | |
|------------------------|------|
| 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.

TANICOL VINTAGE / Rev.5 / Fecha: 27/06/2022