

TAN REACTIVE

Tanino de uva 100% pepita. Incremento de aroma y 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

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.

EFFECTO DESEADO	CUANDO APLICARLO	DOSIS
Mejora de potencial fenólico	Descube Fermentación maloláctica Almacenamiento Crianza	Vinos tintos 5-20 g/hl
Crianza en bodega		
Estabilización de color		
Estructura y equilibrio en boca	Afinado de vinos	Vinos tintos 5-15 g/hl
Intensidad aromática	Previo embotellado	Vinos blancos y rosados 1-5 g/hl

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*).

MODO DE USO

1. Preparar una solución al 10% disolviendo el tanino en vino, removiendo vigorosamente.
2. Agregar al vino asegurando la homogenización.

Precauciones de trabajo: 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.

PRESENTACIÓN

Envases de 0.5 kg.

ASPECTO FÍSICO

Polvo de color marrón rojizo.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS

EP 829 (rev.3)

Polifenoles totales [%]	> 65
Fracción insoluble [%]	< 5
Humedad [%]	< 10
Hidrocarburos aromáticos policíclicos totales (PAH) [µg/kg]	< 30

Cu [mg/kg]	< 5
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 0,5
Cd [mg/kg]	< 0,5

Pentaclorofenol [µg/kg]	< 1
Benzopireno [µg/kg]	< 5
Cenizas [%]	< 5
As [mg/kg]	< 3
Fe [mg/kg]	< 50

<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