Tanicol ONE

Effet antioxydant et protecteur des polyphénols naturels du raisin

CARACTÉRISTIQUES

Tanicol ONE est un tanin ellagique (châtaigne) idéal pour être appliqué dans les premières étapes de l'élaboration des vins rouges en raison de son effet antioxydant élevé, de sa capacité à réagir avec les peptides et les protéines, pour protéger les polyphénols naturels du raisin et de son effet bénéfique pour la stabilisation de la couleur.

APPLICATIONS ET DOSES

•En vinification, pour réduire la quantité de SO_2 apportée.

•Sur vendanges en mauvais état sanitaire, effet anti-oxydant.

•En vinification en rouge pour augmenter l'intensité de la couleur finale des vins.

•Pour les macérations de courte durée de vendange rouge, particulièrement en cas de déficit de polyphénols.

•En vinification de raisins à maturité déficiente afin d'augmenter la structure.

Effet désiré	Moment d'application	Dose (g/hl)
Améloration organoleptique	Premières ètapes de la vinification	10-40g/hl
Inhibition de *Lacase*	Réception de la vendange	40g/hl

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

•Effet antioxydant en trois étapes : consommation d'oxygène, effet antioxydant et précipitation des métaux lourds (catalyseurs des oxydations chimiques).

•Protection antioxydante dans les raisins de mauvaise qualité sanitaire par l'inhibition de la Lacase.

•Effet positif sur l'intensité de la couleur des vins rouges, grâce au phénomène de copigmentation.

•Précipitation des peptides et des protéines dans le moût, protégeant ainsi les phénols naturels du raisin.

COMPOSITION

Tanin hydrolizable. Origine botanique: *Castanea sativa* (Châtaignier).

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, S/N - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com

MODE D'EMPLOI

1.- Préparer une solution à 10 % en dissolvant le tanin dans le vin, puis mélanger vigoureusement.

2.- Ajouter au produit à traiter en s'assurant d'une bonne homogénéisation.

Note: Il est recommandé d'additionner Vinitanon au cours d'un remontage, éventuellement en plusieurs fois. En vinification, il est recommandé de l'utiliser à partir du premier tiers de la fermentation.

SPECT PHYSIQUE

Poudre ocre. Saveur astringente.

PRESENTACIÓN

Sachets de 1kg et 15 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICO CHIMIQUES

EP 392 (REV.0)

Phénols totaux [%]	> 65
Humidité [%]	< 10
Cendres [%]	< 4
Fraction insoluble [%]	< 2
As [mg/kg]	< 3
Fe [mg/kg]	< 50
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine, dans un lieu frais et sec, exempt d'odeurs.

Utiliser rapidement après ouverture.

Date limite d'utilisation optimale: 5 ans à partir de l'emballage.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement (UE) 2019/934.

Décrites dans la présente fiche technique fiche renseignements correspondent à nos connaissances actuelles. La société n'est pas responsable de l'utilisation inadecueado en dehors du cadre légal d'utilisation du produit.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, S/N - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com