



Protezione del potenziale fenolico

## CARATTERISTICHE

Tannino con un'alta capacità di combinazione con gli antociani e un marcato potere antiossidante. Protegge il potenziale fenolico del vino, fornendo grande robustezza e struttura.

Ideale per il trattamento di micro-ossigenazione, dove si favorisce l'aumento dell'intensità del colore e la polimerizzazione, ottenendo una maggiore stabilità del colore nel tempo. Evita le variazioni di tonalità, indicative della minima ossidazione subita dai composti fenolici durante il trattamento di micro-ossigenazione.

## APPLICAZIONE E DOSI

Nella vinificazione:

- Combinazione iniziale con gli antociani rilasciati nella prima fase della macerazione (fase acquosa). Si evita lo sbiadimento del colore e si ottiene una migliore evoluzione nel tempo. Elevato potere antiossidante

Nel descubito:

- Compensa la quantità di tannino condensato dell'uva, favorendo una proporzione equilibrata di antociani e tannini. Protegge dall'ossidazione.

Nella micro ossigenazione:

- Controllo rigoroso del processo di combinazione con l'ossigeno. Apporto della struttura.

Effetto desiderato	Quando applicarlo	Dose (g/hL)
Miglioramento del potenziale fenolico	Vinificazione	Vino rosso 5-30g/hL
Micro-ossigenazione e invecchiamento in botte	Descubito Fermentazione malolattica	
Stabilizzazione del colore	Affinamento	

Si consiglia test di laboratorio per determinare la dose ottimale.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Apporta grande struttura e corposità al vino.
- Protezione antiossidante.
- Eccellente integrazione nell'armonia del vino.
- Quando viene utilizzato nella vinificazione, garantisce la stabilità del colore e una migliore evoluzione nel tempo. Particolarmente interessante nelle varietà ossidative.
- Esalta il carattere varietale.

### COMPOSIZIONE

---

Tannino condensato dalla pepita d'uva (*Vitis vinifera*).  
Tannino di quercia francese tostato (*Quercus robur*,  
*Quercus petraea*).

### MODALITÀ DI UTILIZZO

---

- 1.- Preparare una soluzione al 10% sciogliendo il tannino nel vino e mescolando vigorosamente.
- 2.- Aggiungere al vino, assicurando l'omogeneizzazione.

### ASPETTO FISICO

---

Polvere marrone

### PRESENTAZIONE

---

Confezione da 1 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE	EP 830 (REV.1)
Fenoli totali [%]	> 65
Umidità [%]	< 10
Cenere [%]	< 4
Frazione insolubile [%]	< 2
As [mg/kg]	< 3
Fe [mg/kg]	< 50
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1

### CONSERVAZIONE

---

Conservare nella confezione originale, in un luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente entro 5 anni a partire dal confezionamento.

### RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2019/934.

PROTECTAN / Rev.3 / Data: 21/01/2020