

# Tanicol BLANC EXCELLENCE

Freschezza e intensità aromatica nei vini bianchi.

### CARATTERISTICHE

**Obiettivo freschezza:** Freschezza e intensità aromatica nei vini bianchi. Intensifica gli aromi agrumati, floreali e di frutta fresca e genuina. Ottimo effetto antiossidante, elimina note ossidate e di frutta troppo matura, migliorando l'evoluzione del vino. Eccellente nell'affinamento dei vini dove si accentua l'intensità aromatica, potenziando la freschezza ed aumentando le sensazioni di corpo e volume in bocca.

### APPLICAZIONE E DOSE

Durante la vinificazione:

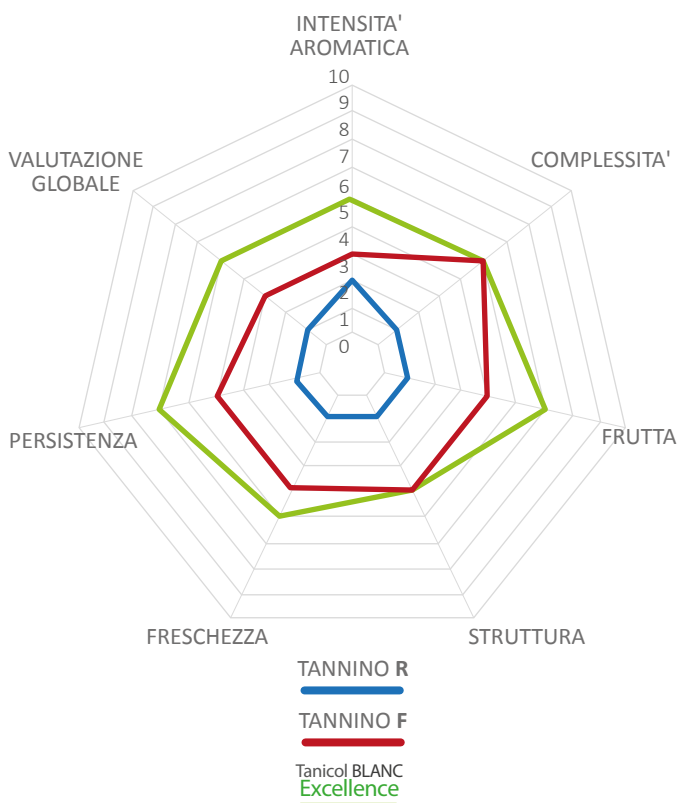
- Elevata capacità antiossidante, elimina le sensazioni di amarezza o asprezza, grazie al suo alto contenuto in **tannino d'uva**. Aiuta a limitare l'aggiunta di solforosa nei vini bianchi.
- Protegge dalle evoluzioni di colore e aroma.
- Apporta struttura al vino in maniera integrata ed equilibrata.
- Incrementa il profilo aromatico del vino.

Nell'affinamento dei vini:

- Ridona giovinezza ai vini bianchi e rosati, apportando grande freschezza e maggior intensità aromatica.
- Incrementa la complessità e la longevità dei vini. Protegge dalle evoluzioni di colore e aroma.
- Recupera le note di agrumi, limone, pompelmo o di erba fresca nonché note tioliche, a seconda della varietà d'uva.
- Diminuisce o elimina le note di riduzione.

Per elaborazione di vini spumanti:

- La sua applicazione al vino base permette di ottenere vini spumanti freschi, intensi, rotondi e voluminosi, senza note amare o astringenti.



Effetto desiderato	Quando applicarlo	Dose (g/hl)
Miglioramento aromatico e incremento del potenziale fenolico	Vinificazione	1-15 g/hl Vini bianchi e rosati
Incremento dell'aroma	Affinamento	1-10 g/hl Vini bianchi

### QUALITÀ ORGANOLETTICHE

**Grafico 1.-** Studio organolettico comparativo di **Tanicol Blanc Excellence** ed altri tannini della concorrenza specifici per bianchi, dosi 10 g/l. Si nota l'incremento di intensità aromatica al naso e freschezza e persistenza in bocca di **Tanicol Blanc Excellence**.

### COMPOSIZIONE

Combinazione di tannino condensato (*Vitis Vinifera*) e tannino idrolizzabile.

### MODALITA' DI UTILIZZO

1.- Scioglimento semplice: preparare una soluzione al 10% sciogliendo il tannino in vino o nel mosto e mescolare energicamente.

2.- Incorporare al vino garantendone l'omogeneizzazione.

PRECAUZIONI: Durante l'affinamento si raccomanda di aggiungere il prodotto 1 o 2 settimane prima dell'imbottigliamento, su vino stabilizzato e filtrare il vino prima del confezionamento. Realizzare test di laboratorio per individuare la dose ottimale e valutare la sua filtrabilità.

### ASPETTO FISICO

Granulato fine di color marrone castano.

### PRESENTAZIONE

Confezioni da 1 kg.

### PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE

Fenoli totali [%]	> 65
Umidità [%]	< 10
Ceneri [%]	< 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 luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto, il prodotto dev'essere utilizzato nel più breve tempo possibile.

Da consumarsi preferibilmente entro: 5 anni dal confezionamento.

### RGSEAA: 31.00391/CR

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