

Tanicol **ONE L**

Effetto antiossidante e protettivo dei polifenoli naturali dell'uva di facile applicazione in vendemmia

Caratteristiche

Tanicol ONE L è un tannino ellagico (di castagno) idoneo a essere applicato nelle prime fasi di trattamento dei vini rossi sia per il suo elevato effetto antiossidante che per la sua capacità di reagire con peptidi e proteine, con lo scopo di proteggere i polifenoli naturali dell'uva, che per il suo impatto positivo sul colore. La sua formulazione liquida permette una facile applicazione nella fase di ricezione dell'uva.

Applicazione

- Nella vinificazione per ridurre la quantità di solforosa, effetto antiossidante.
- Sull'uva con scarso stato sanitario, effetto antiossidante.
- Nella vinificazione di vini rossi per aumentare l'intensità colorante finale dei vini.
- Nelle macerazioni brevi di vinificazioni di rossi per proteggere i polifenoli naturali dell'uva.
- Nelle lavorazioni con uve con scarsa maturità quale complemento della loro struttura.

Effetto desiderato	Applicazione	Dose
Miglioramento organolettico	Prime fasi della vinificazione	30-120 ml/hl
Inibizione laccasi	Ricezione dell'uva	>120 ml/hl

Composizione

Tannino idrolizzabile (*Castanea sativa*) in soluzione acquosa al 30% e anidride solforosa (E-220). (Contiene solfiti: < 1000 ppm)

Le informazioni contenute in questa scheda tecnica sono fornite al meglio delle nostre conoscenze e l'azienda non si assume alcuna responsabilità per un uso improprio o illegale del prodotto.

Caratteristiche organolettiche

- Effetto antiossidante, a tre vie: consumo di ossigeno, effetto antiossidasico e precipitazione di metalli pesanti (catalizzatori delle ossidazioni chimiche).
- Protezione antiossidante in vendemmie con scarso stato sanitario mediante inibizione della laccasi.
- Effetto positivo sull'intensità colorante dei vini rossi, grazie al fenomeno di co-pigmentazione.
- Favorisce la precipitazione dei peptidi e delle proteine del mosto, proteggendo così i fenoli naturali dell'uva.

Modalità d'uso

Applicare in forma diretta o diluita (1:1) sull'uva o nel serbatoio. Omogeneizzare dopo l'aggiunta nel caso in cui essa venga eseguita durante la macerazione.

I migliori risultati si ottengono con il sistema di dosaggio PYXIS, con il quale assicuriamo una corretta omogeneizzazione del prodotto.

Aspetto fisico

Liquido di colore marrone scuro.

Presentazione

Tanica da 22 Kg.

Proprietà fisico-chimiche e microbiologiche

EP 393 (rev.0)

Fenoli totali [%] *	>65
Ceneri [%] *	<4
Frazione insolubile [%]*	< 2
As [mg/kg] *	< 3
Fe [mg/kg] *	< 50
Pb [mg/kg] *	< 5
Hg [mg/kg] *	< 5
SO ₂ [mg/l]	<1.000
Densità 20 °C (g/ml)	1.10 – 1.14
Residuo secco [%](p/p)	< 25

(*) Valore riferito a materia prima secca.

Modalità di conservazione

Conservare nell'imballaggio originale in luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto, deve essere usato il prima possibile.

Consumare preferibilmente entro 2 anni dal confezionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme al Codex Enologico Internazionale e al Regolamento (UE) 2022/68.