

Tanicol RED VINTAGE

Accentua sfumature e note fruttate.

CARATTERISTICHE

Obiettivo frutta: Intensifica il potenziale degli aromi fruttati dei vini. Applicato in affinamento o nella fase di preimbottigliamento, accentua i descrittori di frutti rossi e neri (ciliegia picota, fragola, prugna, mirtillo) e, allo stesso tempo, conferisce struttura e rotondità al vino. Nella svinatura sfuma e definisce le caratteristiche varietali.

Notevole effetto sulla stabilità del colore grazie alla sua grande reattività e capacità di combinazione con gli antociani.

APPLICAZIONE E DOSE

Durante la fermentazione alcolica:

- Il tannino d'uva contenuto nella composizione, lo rende particolarmente reattivo con gli antociani.
- Combinazione iniziale con gli antociani liberati nella prima fase della macerazione (fase acquosa). Evita cadute di colore e consente una miglior evoluzione nel tempo.

Durante la svinatura:

- Incrementa il contenuto di tannino condensato derivato dall'uva favorendo un'equilibrata proporzione di antociani e tannini.
- Apporta struttura integrata ed equilibrata al vino.
- Incremento del profilo aromatico del vino.

Nell'affinamento dei vini:

- Intensifica il potenziale fruttato dei vini. Incrementa le note di frutta e accentua le caratteristiche varietali.
- Diminuisce o elimina gli aromi di riduzione.

Effetto desiderato	Quando applicarlo	Dose (g/hl)
Miglioramento aromatico e incremento del potenziale fenolico	vinificazione Svinatura	Vini bianchi e rosati 10-20 g/hl Vini rossi 10-40 g/hl
Stabilizzazione del colore		Vini rossi 20-40 g/hl
Incremento dell'aroma	Affinamento	1-15 g/hl Vini bianchi 5-30 g/hl Vini rossi

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

- Applicato durante la vinificazione e/o la svinatura garantisce la stabilità del colore e una miglior evoluzione nel tempo.
- **Complessità aromatica:** potenzia i caratteri di frutti rossi e neri (ciliegia picota, fragola, prugna, mirtillo) accentuando la tipicità varietale dei vini rossi. Nei vini bianchi implica la comparsa di toni caratteristici di frutti bianchi e pesca.
- Apporto di struttura con una sensazione di morbidezza e dolcezza.
- Eccellente integrazione nella composizione del vino.
- Pulisce le note amare e verdi causate da una maturazione fenolica carente.
- Accentua le sensazioni di corpo e volume in bocca potenziando la freschezza e rispettando i caratteri varietali.
- Incremento dell'intensità colorante e del potenziale d'evoluzione.

COMPOSIZIONE

Tannino condensato di vinacciolo d'uva (*Vitis vinifera*) e tanino di legno di alberi di frutti rossi.

MODALITÀ DI UTILIZZO

1.- Scioglimento semplice: preparare una soluzione al 10% sciogliendo il tannino nel 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.

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.