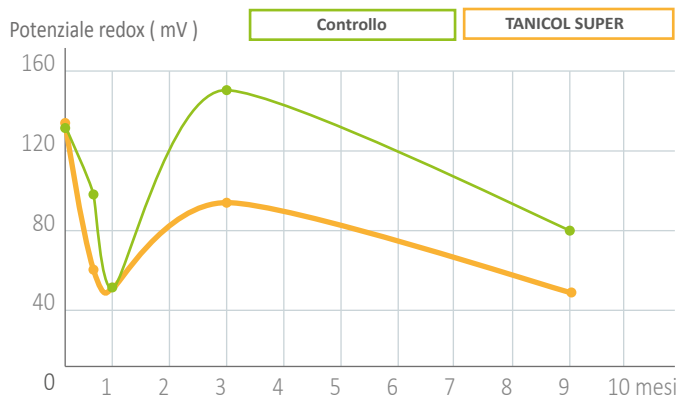
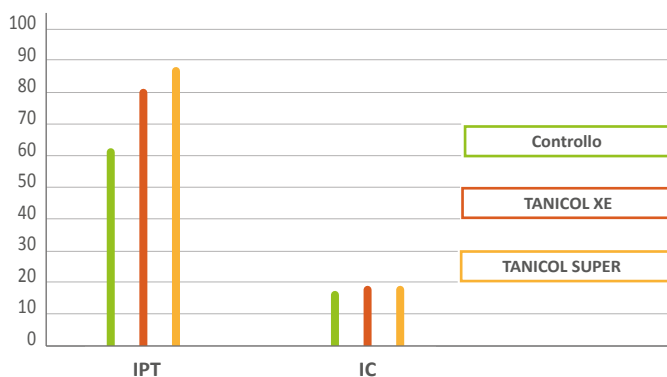


Tanicol SUPER

Stabilità del colore ed effetto antiossidante in vini rossi



Evoluzione del potenziale redox di un vino rosso con 30 g/hl di Tanicol Super comparato con lo stesso vino di controllo.



Polifenoli totali e Intensità colorante di un vino di controllo, di un vino elaborato con Tanicol XE e di un vino elaborato con Tanicol Super.

CARATTERISTICHE

Tanicol Super è un tannino condensato specifico per la fermentazione alcolica. La sua elevata attività antiossidante unita alla sua reattività con gli antociani garantisce la stabilità del colore nel tempo.

APPLICAZIONE E DOSE

Durante la vinificazione di vini rossi:

- Favorisce la **stabilità del colore** e protegge i polifenoli più facilmente ossidabili.
- Compensa il deficit di tannino condensato, ottenendo una proporzione equilibrata di di antociani e tannini.
- Nell'elaborazione di vini rossi destinati all'invecchiamento d'annata per la sua capacità antiossidante, proteggendo sia i polifenoli più facilmente ossidabili che gli aromi.
- Evita l'invecchiamento prematuro del vino dotandolo di maggiore longevità.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Tanicol Super apporta al vino le seguenti caratteristiche:

- Accentua le sensazioni di **corposità** e di **struttura in bocca**.

COMPOSIZIONE

Tannino condensato e idrolizzabile. Origine botanica: *Schinopsis* spp. (Quebracho), *Castanea sativa* (Castagno) e *Caesalpinia spinosa* (Tara).

MODALITÀ DI UTILIZZO

1. Preparare una soluzione al 20-30% sciogliendo il tannino in acqua tiepida (30°C).
- 2.- Si lascia raffreddare e si aggiunge al mosto garantendone l'omogeneizzazione.

Nota: Si raccomanda l'applicazione del tannino sfruttando qualche rimontaggio durante l'elaborazione. Se ne consiglia l'aggiunta in più volte e, nel caso in cui venga utilizzato durante la fermentazione, si consiglia di aggiungerlo a partire dal primo terzo della stessa.

Precauzioni nella lavorazione.

Evitare il contatto del tannino con superfici di ferro od ossidate. In caso di contatto, i tannini formeranno un precipitato nero insolubile. Per prepararlo devono essere utilizzati dei recipienti di acciaio, plastica, vetro o ceramica.

DOSE

Vinificazione 10-40 g/hl

ATTENZIONE: La dose da utilizzare deve essere ottimizzata in funzione della qualità sanitaria, dei tempi di macerazione o del potenziale polifenolico dell'uva.

ASPETTO FISICO

Granulato di colore marrone scuro. Sapore astringente.

PRESENTAZIONE

Confezione da 1 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE

EP 390 (REV.0)

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 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.

TANICOL SUPER / REV.2 / DATA: 21/01/2020