

Tanicol VINTAGE

Stabilizzazione del colore e apporto di struttura fin dalla macerazione

CARATTERISTICHE

Tannino condensato di vinaccioli ad elevata efficacia sulla stabilità del colore data la sua grande reattività e capacità di combinazione con antocianine. Aumenta il potenziale fenolico del vino apportando grande robustezza e struttura. Eccellente durante la vinificazione e la svinatura, dove aumenta l'aroma dei vini, evidenziandone le caratteristiche varietali.

APPLICAZIONE E DOSE

En Vinificazione:

- Il tannino d'uva che contiene lo rende particolarmente reattivo con con gli antociani.
- Combinazione iniziale con gli antociani liberati nella prima fase della macerazione (fase acquosa). Evita la caduta del colore e si ottiene una miglior evoluzione nel tempo.

Nella svinatura:

- Aumenta il contenuto di tannino condensato proveniente dall'uva, favorendo una proporzione equilibrata di antociani e tannini.
- Conferisce al vino struttura in modo integrato ed equilibrato.
- Incremento del perfil aromático del vino.

Effetto desiderato	Quando applicarlo	Dose (g/hl)
Miglioramento aromatico e incremento del potenziale fenolico	Vinificazione Svintura	Vini rosati 10-20 g/hl Vini rossi 10-40 g/hl
Stabilizzazione del colore		Vini rossi 10-40 g/hl

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

- Applicato durante la fermentazione e/o la svinatura garantisce la stabilità del colore e una miglior evoluzione nel tempo. Particolarmente interessante in varietà ossidative.
- Complessità aromatica: potenzia i caratteri varietali.
- Apporto di struttura con una sensazione morbida e dolce.
- Eccellente integrazione nell'armonia del vino.
- Smussa le note amare e verdi dovute a un'insufficiente maturità fenolica.
- Accentua le sensazioni di corposità e volume in bocca potenziando la freschezza e rispettando i caratteri varietali.
- Incremento dell'intensità colorante e del potenziale di evoluzione.

COMPOSIZIONE

Tannino condensato di vinaccioli (*Vitis vinifera*).

MODALITA' DI UTILIZZO

1.- Facile dissoluzione: Preparare una soluzione al 10% sciogliendo il tannino in vino o mosto, mescolando vigorosamente.

2.- Aggiungere al vino garantendone l'omogeneizzazione.

Si raccomanda di realizzare in precedenza un test di laboratorio per determinare la dose ottimale.

ASPETTO FISICO

Granulato fine di colore tostato.

PRESENTAZIONE

Confezione da 1 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE

EP 865 (Rev.1)

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 VINTAGE / REV.4 / DATA: 21/08/2020