

# Tanicol **REDSense**

Miglioramento sensoriale nell'elaborazione di vini rossi e rosati.

## CARATTERISTICHE

**Tanicol RedSense** si tratta di una combinazione perfetta di tannino ellagico, tannino di vinacciolo d'uva e tannino proveniente da alberi da frutta rossa, idonea per la vinificazione di vini rossi e rosati.

**Tanicol RedSense** incrementa l'intensità e la stabilizzazione del colore; migliora la struttura, il corpo e intensifica il potenziale fruttato dei vini. Applicato nelle prime fasi della vinificazione, intensifica i descrittori di frutta rossa, intensifica il potenziale fruttato dei vini. Applicato nelle prime tappe della vinificazione, intensifica i descrittori di frutta rossa e nera integrandoli nei vini fin dall'elaborazione.

## PROPRIETA'

- Incremento degli aromi di frutta rossa e nera, grazie ai composti volatili del tannino proveniente da alberi a frutta rossa.
- Effetto positivo sull'intensità colorante dei vini rossi, grazie al fenomeno della copigmentazione.
- Stabilizzazione della materia colorante, incentivata dall'addizione di tannino condensato.
- Effetto antiossidante, con 3 modalità: consumo di ossigeno, effetto antiossidante e precipitazione dei metalli pesanti (catalizzatori delle ossidazioni chimiche).
- Incremento di struttura.
- Facile scioglimento grazie al suo formato granulato.
- Produzione di polvere nulla durante la sua addizione, il che comporta un facile utilizzo da parte degli operai.

## APPLICAZIONE E DOSI

Nell'elaborazione dei vini rossi e rosati nei quali si desidera ottenere un miglioramento sensoriale, incrementando l'intensità colorante, la stabilizzazione del colore nel tempo e una maggiore struttura in bocca e principalmente l'incremento della complessità al naso, rafforzando i descrittori di frutta rossa e nera:

- Elaborazione di rossi con note di frutta marcate, con colori vivi e stabili.
- Elaborazione di vini rosati molto aromatici e con corpo.
- Elaborazione di vini rossi giovani con macerazioni corte.
- Elaborazione di vini aromatici da invecchiamento.
- Elaborazione di vini con macerazione carbonica.
- Elaborazione di vini con macerazioni prefermentative.
- Elaborazione di vini rossi ottenuti con Termovinificazione o Flash Detente.
- Elaborazione di varietà "tintoreras".

### APPLICAZIONE E DOSI

Effetto desiderato	Quando applicarlo	Dosi (g/hl)
Miglioramento sensoriale completo	Prime tappe della vinificazione	Vini rossi: 10-40g/hl
		Vini rosati: 10-20g/hl

### QUALITA' ORGANOLETTICHE

**Tanicol RedSense** applicato nelle prime tappe della vinificazione provoca un miglioramento sensoriale dei vini rossi e rosati.

I composti volatili del tannino del legno proveniente da alberi a frutta rossa, come il benzoato di etile (ciliegia), l'acetofenone (fragola, ciliegia, fiori di Bach) e il 2-ottanone (frutta), potenziano i caratteri di frutta rossa e nera, accentuando la tipicità varietale dei vini e dando luogo a vini di elevata complessità aromatica con intense note fruttate.

La sua frazione ellagica permette di proteggere i polifenoli estratti evitando la loro ossidazione e la precipitazione degli stessi. Grazie al fenomeno di copigmentazione si ottiene un incremento dell'intensità colorante sin dalle prime fasi della vinificazione.

Il tannino condensato favorisce la formazione di pigmenti stabili nel tempo, ai cambi del pH, come anche a seguito delle addizioni di solforosa.

**Tanicol RedSense** inoltre, pulisce le note amare e vegetali provenienti da una scarsa maturità fenolica e accentua le sensazioni di corpo e volume in bocca, potenziando la freschezza e rispettando i caratteri varietali.

### COMPOSIZIONE

Tannino ellagico (*Castanea sativa*), tannino condensato di vinacciolo (*Vitis vinifera*) e legno di alberi da frutta rossa.

### MODALITA' DI UTILIZZO

- 1.-Facile scioglimento: Preparare una soluzione al 10% sciogliendo il tannino in vino o mosto.
- 2.-Aggiungere al vino assicurando una buona omogeneizzazione.

### ASPETTO FISICO

Granulato di colore marrone-rossastro.

### PRESENTAZIONE

Confezioni da 1 kg.

### PROPRIETA' FISICO CHIMICHE

EP 391 (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 di origine 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.*