Tanicol ONE

Efeito antioxidante e protetor dos polifenóis naturais da uva.

CARACTERÍSTICAS

Tanicol ONE é um tanino elágico (castanho) idóneo para ser aplicado nas fases iniciais da elaboração de vinhos tintos devido ao seu elevado efeito antioxidante, à sua capacidade de reagir com peptídeos e proteínas para proteger os polifenóis naturais da uva e ao seu efeito positivo na cor.

APLICAÇÃO E DOSAGEM

•Na vinificação para reduzir a quantidade de sulfuroso, efeito antioxidante.

•Nas uvas com deficiente estado sanitário, efeito antioxidásico.

•Na vinificação de tintos para incrementar a intensidade corante final dos vinhos.

•Nas macerações curtas de vinificações de tintos para proteger os polifenóis naturais da uva.

•Nas elaborações com uvas insuficientemente maduras como complemento da sua estrutura.

Efeito desejado	Quando aplicá-lo	Dose (g/hl)
Melhoria organolética	Primeiras fases da vinificação	10-40g/hl
Inibição lacase	Acondicionamento em cubas	40g/hl

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

• Efeito antioxidante, de três formas: consumo de oxigénio, efeito antioxidásico e precipitação de metais pesados (catalisadores das oxidações químicas).

• Proteção antioxidante em vindimas de deficiente qualidade sanitária por inibição de lacase.

•Efeito positivo na intensidade da coloração dos vinhos tintos, devido ao fenómeno da copigmentação.

•Provoca a precipitação de peptídeos e proteínas no mosto, protegendo assim os fenóis naturais da uva.

COMPOSIÇÃO

Tanino hidrolisável (*Castanea sativa*)

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, S/N - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com

MODO DE APLICAÇÃO

1.- Preparar uma solução a 10% dissolvendo o tanino no vinho ou mosto, mexendo vigorosamente.
2.- Deixa-se arrefecer e adiciona-se ao mosto garantindo a homogeneização.

Nota: Recomenda-se a aplicação de tanino, aproveitando alguns dos aprimoramentos durante a produção. Recomenda-se adicioná-lo sucessivas vezes.

ASPETO FÍSICO

Pó de cor ocre. Sabor adstringente.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 1 e 15 kg.

PROPRIEDADES FISICO-QUÍMICAS EP 392 (REV.0)

Fenóis totais [%]	> 65
Humidade [%]	< 10
Cinzas [%]	< 4
Fração insolúvel [%]	< 2
As [mg/kg]	< 3
Fe [mg/kg]	< 50
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1

CONSERVAÇÃO

Manter na embalagem original num local fresco, seco e inodoro.
Uma vez aberto, deve ser utilizado o mais rapidamente possível.Consumir de preferencia: no prazo de 5 anos após a abertura.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento (UE) 2022/68.

La información detallada en la presente ficha técnica responde a nuestro conocimiento actual. La empresa no se responsabiliza del uso inadecuado fuera del marco legación del producto.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, S/N - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com