

# Tanicol ONE

Efecto antioxidante y protector de los polifenoles naturales de la uva.

## CARACTERÍSTICAS

**Tanicol ONE** es un tanino elágico (castaño) idóneo para ser aplicado en las primeras etapas de la elaboración de vinos tintos por su elevado efecto antioxidante, su capacidad de reaccionar con péptidos y proteínas para proteger los polifenoles naturales de la uva y su efecto positivo sobre el color.

## APLICACIÓN Y DOSIS

- En vinificación para reducir la cantidad de sulfuroso, efecto antioxidante.
- Sobre uvas con deficiente estado sanitario, efecto antioxidásico.
- En vinificación de tintos para incrementar la intensidad colorante final de los vinos.
- En maceraciones cortas de vinificaciones de tintos para proteger los polifenoles naturales de la uva.
- En elaboraciones con uvas de madurez insuficiente como complemento de su estructura.

Efecto deseado	Cuando aplicarlo	Dosis (g/hl)
Mejora organoléptica	Primeras etapas de la vinificación	10-40g/hl
Inhibición <i>lacasa</i>	Encubado	40g/hl

## CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Efecto antioxidante, por tres vías: consumo de oxígeno, efecto antioxidásico y precipitación de metales pesados (catalizadores de las oxidaciones químicas).
- Protección antioxidante en vendimias de deficiente calidad sanitaria por inhibición de lacasa.
- Efecto positivo en la intensidad colorante de los vinos tintos, debido al fenómeno de copigmentación.
- Provoca la precipitación de los péptidos y proteínas del mosto, protegiendo así los fenoles naturales de la uva.

## COMPOSICIÓN

Tanino hidrolizable (*Castanea sativa*)

### MODO DE EMPLEO

---

- 1.- Preparar una solución al 10% disolviendo el tanino en vino o mosto, removiendo enérgicamente.
- 2.- Se deja enfriar y se añade al mosto asegurando la homogenización.

**Nota:** Se recomienda la aplicación del tanino aprovechando alguno de los remontados durante la elaboración. Se recomienda su adición en sucesivas veces.

### ASPECTO FÍSICO

---

Polvo color ocre. Sabor astringente.

### PRESENTACIÓN

---

Envase de 1 y 25 kg.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS	EP 392 (REV.0)
Fenoles totales [%]	> 65
Humedad [%]	< 10
Cenizas [%]	< 4
Fracción insoluble [%]	< 2
As [mg/kg]	< 3
Fe [mg/kg]	< 50
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1

### CONSERVACIÓN

---

Conservar en el embalaje de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 5 años a partir del envasado.

**RGSEAA: 31.00391/CR**

*Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934.*

TANICOL ONE / Rev. 0 / Fecha: 16/06/2020