

# Tanicol RED VINTAGE

Accentueaza notele fructate.

## CARACTERISTICI

**Obiectivul fructat:** Intensifica potentialul fructat din vinuri. Aplicat vinurilor in crestere sau preimbuteliate imbunatatesc descrierea fructelor rosii si negre (cirese, capsuni, prune, afine) timp in care il structureaza si rotunjeste. Descopera nuantele si defineste caracteristicile soiului.

**Mare efect asupra stabilizarii culorii** datorită reactivității sale ridicate și a capacității sale de asociere cu antociani.

## APLICARE SI DOZAJ

Pe parcursul fermentației alcoolice:

- Taninul de struguri pe care il contine il face in mod deosebit reactiv cu antociani.
- Combinatia inițială cu antociani liberi, lansata in prima faza de macerare (faza apoasa). Evitați scaderea culorii si obtineti o performanta mai buna in timp.

In continuare:

- Crește conținutul de tanin condensat din strugure si favorizează o proporție echilibrată de antociani și taninuri.Ofera vinului structura integrata si echilibrata.
- Creste profilul aromatic al vinului

Rafinarea vinurilor:

- Intensifica potentialul fructat al vinului. Creste nota fructelor si a caracteristicilor soiului.

Efecte dorite	Când se aplică	Doze (g/hL)
Imbunatatesc notele aromatice si creste potentialul fenolic	Fermentatie alcoolica	Vinuri albe si rose 10-20 g/hl Vinuri rosii 10-40 g/hl
Stabilizarea culorii		Vinuri rosii 20-40 g/hl
Imbunatatirea potentialului aromatic	Conditionare	1-15 g/hl V inuri albe 5-30 g/hl Vinuri rosii

## CALITATI ORGANOLEPTICE

- Complexitatea aromatica: imbunatateste caracterul de fructe rosii si negre (picota, fresa, ciruela, arándano), accentuand tipicitatea varietala a vinurilor rosii.
- Imprima vinului note suave, delicate cu tente dulci, fine.
- Se integreaza excelent in corpul vinului.
- Indeparteaza notele astringente si verzi si cele date de maturarea fenolica.
- Acentueaza senzatiile de corp si volum,pastrand in acelasi timp prosimetimea si caracteristicile varietale.
- Creste intensitatea coloranta si potentialul de evolutie al vinurilor

## COMPOZITIE

Tanini condensati din seminte de struguri (*Vitis vinifera*) si din lemn de arbore de fructe rosii.

## MODO DE PREPARARE

1. Solutie: Se prepară o solutie de 10% prin dizolvarea taninului in vin sau must, amestecand energic.
- 2.- Adauga in vin asigurand omogenizarea.

## ASPECT

Granule fine de culoare maro.

## PREZENTARE

Pachet de 1 kg.

## PROPRIETATI FIZICO-CHIMICE

Total fenoli [%]	> 65
Umiditate [%]	< 10
Cenușă [%]	< 4
Fracție insolubilă [%]	< 2
As [mg/kg]	< 3
Fe [mg/kg]	< 50
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1

## CONSERVARE

A se pastra in ambalajul original, la rece, fara umezeala si morisuri straine.

Odata deschis ambalajul se recomanda utilizarea cat mai repede posibil.

Consumă de preferință înainte de: 5 ani de la data ambalării.

## RGSEAA: 31.00391/CR

Produs în conformitate cu Codexul oenologic internațional și a Regulamentului CE 606/2009.