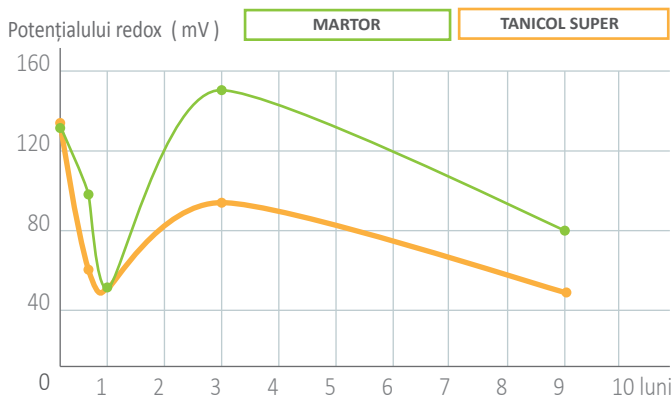
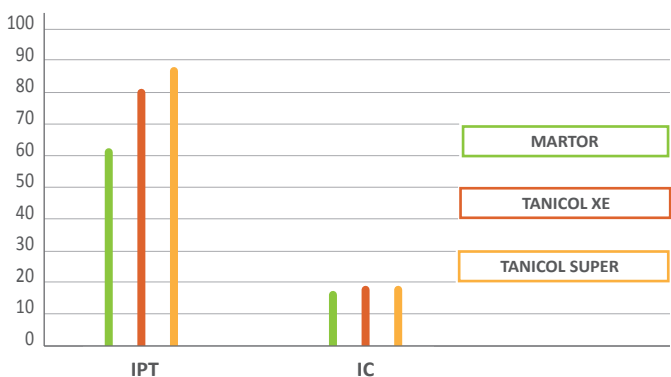


Tanicol SUPER

Stabilitatea culorii și efectul antioxidant la vinurile roșii.



Evoluția potențialului redox al unui vin roșu cu 30 g/hl de **Tanicol Super**, comparat cu același vin martor.



Polifenoli totali și Intensitate colorantă a unui vin martor, vin elaborat cu **Tanicol XE** și vin elaborat cu **Tanicol Super**.

CARACTERISTICI

Tanicol Super este un tanin condensat specific pentru fermentația alcoolică. Activitatea sa antioxidantă înaltă și reactivitatea cu antocienii asigură stabilitatea culorii în timp.

APLICARE

În timpul vinificării vinurilor roșii

- Favorizează stabilitatea culorii și protejează polifenolii oxidabili cu mai multă ușurință.
- Compensează deficitul de tanin condensat, obținând o proporție echilibrată de antocieni și taninuri.
- La elaborarea vinurilor roșii de maturare, datorită capacității sale antioxidante, protejând atât polifenolii oxidabili cu mai multă ușurință, cât și aromele. Împiedică îmbătrânirea prematură a vinului, conferindu-i o mai mare longevitate.

CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

- Accentuează senzațiile de corp și structură gustativă.

COMPOSICIÓN

Tanino condensado e hidrolizable. Origen botánico: *Schinopsis spp.* (Quebracho), *Castanea sativa* (Castaño) y *Caesalpinia spinosa* (Tara).

DOZE

Vinificație 10-40 g/hl

ATENȚIE: Doza de utilizare trebuie aleasă optim în funcție de calitatea sanitară, de perioadele de macerare sau de potențialul polifenolic al strugurilor.

MOD DE UTILIZARE

1.- Se pregătește o soluție cu o concentrație de 10% dizolvând taninul în vin și amestecând cu putere.

2.- Se lasă să se răcească și se adaugă în must, asigurând omogeneizarea.

Notă: Se recomandă aplicarea taninului prin remontări în timpul elaborării. Se recomandă aplicarea de mai multe ori succesiv și în cazul în care este folosit în timpul fermentației, după prima treime a fermentației.

Precauții de lucru.

A se evita contactul dintre tanin și suprafețele de fier sau ruginite. În caz de contact, taninurile vor forma un precipitat negru insolubil. Pentru pregătirea acestora, trebuie folosite recipiente de oțel, plastic, sticlă sau ceramică.

ASPECT

Granule de culoare maro închis. Gust astringent.

PREZENTARE

Pachet de 1kg.

PROPRIETĂȚI 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 ambalarii.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produx conform Codex-ului Oenologic Internațional și Regulamentului CE 606/2009.