

Tanicol VINTAGE

Stabilizarea culorii și intensificarea structurii în timpul macerării.

CARACTERISTICI

Tanin condensat provenind din pieițele de struguri cu efect intens asupra stabilității culorii, datorită reactivității înalte și capacității de combinare cu antocienii. Intensifică potențialul fenolic al vinului, conferindu-i robustețe și structură. Excelent în procesele de vinificație și decantare unde intensifică aroma vinurilor, marcându-le caracteristicile specifice soiului.

APLICARE ȘI DOZE

În timpul vinificației:

- Taninul din struguri pe care îl conține îl face să intre rapid în reacție cu antocienii.
- Combinație inițială cu antocienii eliberați în prima fază de macerare (faza apoasă). Împiedică scăderea culorii, obținându-se o evoluție mai bună în timp.

În timpul decantării:

- Crește conținutul de tanin condensat provenind din struguri, favorizând o proporție echilibrată între antocieni și taninuri.
- Conferă vinului structură în mod integrat și echilibrat.
- Creșterea profilului aromatic al vinului.

Efect dorit	Momentul aplicării	Doză (g/hl)
Îmbunătățire aromatică și creșterea potențialului fenolic	Vinificație -	Vinuri roze 10-20 g/hl Vinuri roșii 10-40 g/hl
Stabilizarea culorii	Decantare	Vinuri roșii 10-40 g/hl

CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

- Aplicat în timpul fermentației și/sau al decantării, garantează stabilitatea culorii și o mai bună evoluție în timp. Deosebit de adecvat pentru soiurile oxidative.
- Complexitate aromatică: intensifică aspectele specifice soiului.
- Intensifică structura, printr-o senzație moale și dulce.
- Excelentă integrare în vin.
- Șlefuieste notele de amăreală și pe cele verzi provenind dintr-o maturitate fenolică deficitară.
- Accentuează senzațiile de corp și volum la gust, intensificând prospețimea și respectând caracteristicile soiului.
- Creșterea intensității colorante și a potențialului de evoluție.

COMPOZIȚIE

Tanin condensat din pielețe de struguri (*Vitis vinifera*).

MOD DE UTILIZARE

1.- Dizolvare ușoară: Se pregătește o soluție cu o concentrație de 10%, dizolvând taninul în vin sau must, amestecând energic.

2.- Se adaugă în vin asigurând omogenizarea.

Se recomandă efectuarea unui test de laborator anterior determinați doza optimă.

ASPECT

Granule fine de culoare coaptă.

PREZENTARE

Pachet de 1kg.

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE EP 865 (REV.1)

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

Produs conform Codex-ului Oenologic Internațional și Regulamentul (UE) 2019/934.

TANICOL VINTAGE / Rev.4 / Data: 21/08/2020