

Tanicol VINTAGE

Estabilización de color y aporte de estructura desde la maceración

Características

Tanino **condensado** procedente de pepita de uva con gran efecto sobre la **estabilidad de color** debido a su gran reactividad y capacidad de combinación con antocianos. **Incrementa el potencial fenólico del vino aportando gran robustez y estructura.** Excelente en fermentación y descube donde incrementa el aroma de los vinos, marcando las características varietales.

Aplicación

Durante la fermentación alcohólica

- El **tanino de uva** que contiene lo hace especialmente reactivo con los antocianos.
- Combinación inicial con los antocianos liberados en la primera fase de la maceración (fase acuosa). Evita caída de color y se consigue una mejor evolución en el tiempo.

En el descube

- Incrementa el contenido de tanino condensado procedente de uva favoreciendo una equilibrada proporción de antocianos y taninos.
- Proporciona al vino estructura de forma integrada y equilibrada.
- Incremento del perfil aromático del vino.

Cualidades organolépticas

- Aplicado en fermentación y/o descube garantiza la estabilidad de color y una mejor evolución en el tiempo. Especialmente interesante en variedades oxidativas.
- Complejidad aromática: potencia los caracteres varietales.
- Aporte de estructura con una sensación suave y dulce.
- Excelente integración en el concierto del vino.
- Pule las notas amargas y verdes procedentes de una deficiente madurez fenólica.
- Acentúa las sensaciones de cuerpo y volumen en boca potenciando la frescura y respetando los caracteres varietales.
- Incremento de la intensidad colorante y del potencial de evolución.

Efecto deseado	Cuando aplicarlo	Dosis g/hl
Mejora aromática e incremento del potencial fenólico	Fermentación Descube	Vinos rosados 10-20 g/hl Vinos tintos 10-40 g/hl
Estabilización de color		Vinos tintos 20-40 g/hl

Composición

Tanino condensado de pepita de uva (*Vitis vinifera*).

Modo de empleo

- 1.- Fácil disolución: preparar una solución al 10% disolviendo el tanino en vino o mosto, removiendo enérgicamente.
- 2.- Agregar al vino asegurando la homogenización.

Aspecto físico

Granulado fino de color tostado.

Presentación

Envase de 1 kg.

Propiedades físico-químicas

Tanino [%]	>65
Humedad [%]	<10
pH	3,5-4,5
Cenizas [%]	<4
Fracción insoluble [%]	<2
Arsénico [ppm]	<3
Hierro [ppm]	<50
Plomo [ppm]	<5
Mercurio [ppm]	<1

Conservación

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

REGISTRO: R.G.S.A: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.