



Definición de aroma y textura

CARACTERÍSTICAS

Tanino de afinado, perfila las características aromáticas varietales y aporta estructura tánica sin amargor o astringencia. Su capacidad antioxidante asegura una excelente evolución en botella.

APLICACIÓN Y DOSIS

Durante el afinado y previo al embotellado:

- Aporte de taninos suaves, nada astringentes que confieren estructura y calidad sensorial al vino.
- Complejidad aromática y definición varietal.
- Protección antioxidante.

Efecto deseado	Cuando aplicarlo	Dosis (g/hL)
Estructura y equilibrio en boca	Afinado de vinos	Vinos tintos 5-30g/hl
Intensidad aromática	Previo embotellado	

Se recomienda realizar un ensayo previo de laboratorio para determinar la dosis óptima.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Complejidad aromática: potencia los caracteres varietales.
- Excelente integración en el concierto del vino.
- Equilibrio tánico, atenua aristas tánicas y tonos herbáceos.
- Acentúa las sensaciones de cuerpo y volumen en boca.
- Protección antioxidante.

COMPOSICIÓN

Tanino condensado de hollejo de uva (*Vitis vinifera*). Tanino de roble francés tostado (*Quercus robur*, *Q. petraea*). Tostado ligero.

MODO DE EMPLEO

- 1.- Preparar una solución al 10% disolviendo el tanino en vino y removiendo vigorosamente.
- 2.- Agregar al vino asegurando la homogenización.

ASPECTO FÍSICO

Polvo de color marrón.

PRESENTACIÓN

Envase de 1Kg.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

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 CE 606/2009.