

Tanicol RED VINTAGE

Acentúa los registros frutales.

CARACTERÍSTICAS

Objetivo fruta: Intensifica el potencial de fruta de los vinos. Aplicado a los vinos en la crianza o en el pre embotellado realza los descriptores de fruta roja y negra (picota, fresa, ciruela, arándano) al tiempo que lo estructura y redondea. En descube matiza y define las características varietales.

Gran efecto sobre la estabilidad de color debido a su gran reactividad y capacidad de combinación con antocianos.

APLICACIÓN Y DOSIS

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.

Afinado de vinos:

- Intensifica el potencial de fruta de los vinos. Incrementa las notas de fruta y acentúa las características varietales.

Efecto deseado	Cuando aplicarlo	Dosis (g/hL)
Mejora aromática e incremento del potencial fenólico	Fermentación Descube	Vinos blancos y rosados 10-20 g/hl Vinos tintos 10-40 g/hl
Estabilización de color		Vinos tintos 20-40 g/hl
Incremento de aroma	Afinado	1-15 g/Hl Vinos blancos 5-30 g/HL Vinos tintos

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Aplicado en fermentación y/o descube garantiza la estabilidad de color y una mejor evolución en el tiempo.
- Complejidad aromática: potencia los caracteres de fruta roja y negra (picota, fresa, ciruela, arándano), acentuando la tipicidad varietal de los vinos tintos. En vinos blancos aparecen tonos característicos de fruta blanca y melocotón.
- 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.

COMPOSICIÓN

Tanino condensado de pepita de uva (*Vitis vinifera*) y madera de arboles de fruta roja.

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 color marrón.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 kg.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS

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.