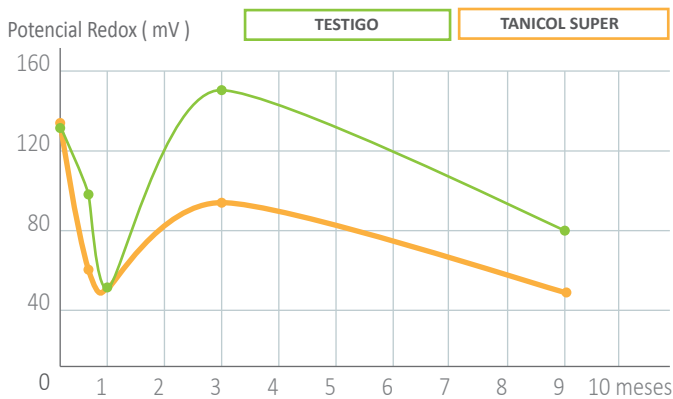
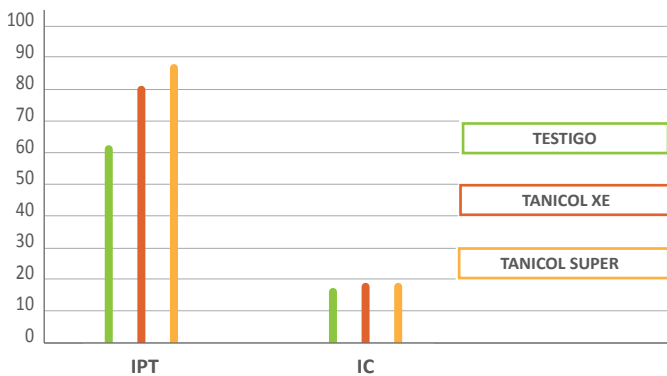


Tanicol SUPER

Estabilidad de color y efecto antioxidante en vinos tintos



Evolución del potencial redox de un vino tinto con 30 g/hl de **Tanicol Super** comparado con el mismo vino testigo.



Polifenoles totales e Intensidad colorante de un vino testigo, vino elaborado con **Tanicol XE** y vino elaborado con **Tanicol Super**.

CARACTERÍSTICAS

Tanicol Super es un tanino condensado específico para la fermentación alcohólica. Su elevada actividad antioxidante unido a su reactividad con los antocianos asegura la estabilidad del color en el tiempo.

APLICACIÓN

Durante la vinificación de vinos tintos,

- Favorece la estabilidad de color y protege los polifenoles más fácilmente oxidables.
- Compensa el déficit de tanino condensado, consiguiendo una proporción equilibrada de antocianos y taninos.
- En la elaboración de vinos tintos de crianza, por su capacidad antioxidante protegiendo tanto los polifenoles más fácilmente oxidables como los aromas. Evita el envejecimiento prematuro del vino dotándolo de más longevidad.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Acentúa las sensaciones de cuerpo y estructura en boca.

COMPOSICIÓN

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

DOSIS

Vinificación 10-40 g/hl

ATENCIÓN: La dosis de empleo, se debe optimizar dependiendo de la calidad sanitaria, de los tiempos de maceración o del potencial polifenólico de la uva.

MODO DE EMPLEO

- 1.- Preparar una solución al 10% disolviendo el tanino en vino o mosto, removiendo enérgicamente.
- 2.- Se deja enfriar y se añade al mosto asegurando la homogeneización.

Nota: Se recomienda la aplicación del tanino aprovechando alguno de los remontados durante la elaboración. Se recomienda su adición en sucesivas veces y en caso de ser empleado durante la fermentación adicionarlo a partir del primer tercio de la fermentación.

Precauciones de trabajo.

Evitar el contacto del tanino con superficies de hierro u oxidadas. En caso de contacto, los taninos formarán un precipitado negro insoluble. Para su preparación se deben emplear recipientes de acero, plástico, vidrio o cerámica.

ASPECTO FÍSICO

Granulado color marrón oscuro. Sabor astringente.

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.