

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 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.

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 10-40 g/hl

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.

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 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.

TANICOL VINTAGE EP 865 EP:815 / Rev.: 2 / Fecha: 22/08/2016