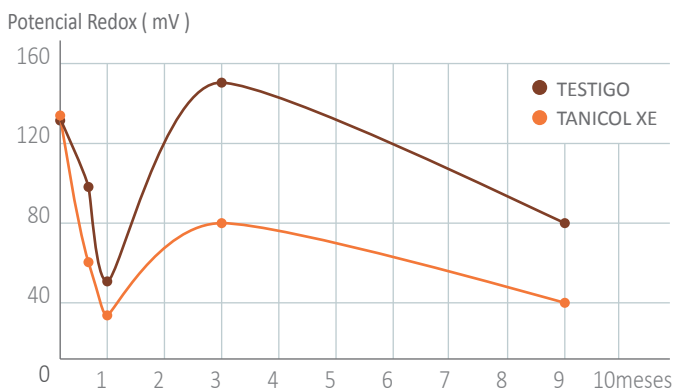
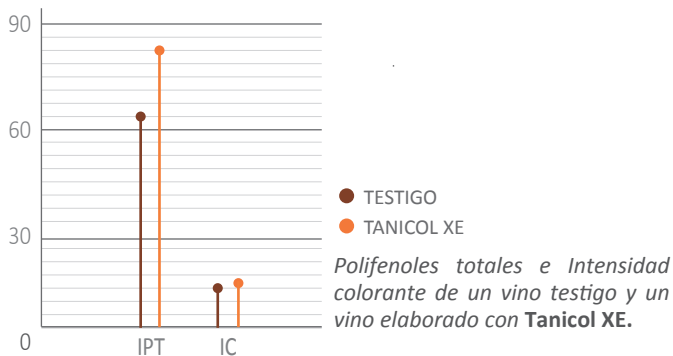


Tanicol XE

Estabilidad de color y efecto antioxidante en vinos tintos.



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

CARACTERÍSTICAS

Tanicol XE es un tanino condensado específico para la fermentación alcohólica. Favorece la **estabilización de color** y posee un elevado carácter antioxidante. Incrementa la estructura sin sensación de amargor.

APLICACIÓN

Durante la vinificación de variedades tintas:

- Favoreciendo la **estabilidad de color** y protegiendo los polifenoles más fácilmente oxidables.
- En vinificaciones de maceraciones cortas.
- En vendimias de deficiente calidad sanitaria. **Tanicol XE** permite acortar los tiempos de maceración además de poseer un elevado carácter antioxidante.
- La formulación líquida de **Tanicol XE** facilita su empleo en el vino.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Atenua la sensación de verdor en uvas de deficiente madurez fenólica.
- Acentúa las sensaciones de cuerpo y volumen en boca.

COMPOSICIÓN

Tanino condensado. Origen botánico: *Schinopsis spp.* (Quebracho).

Formulación líquida: solución al 38% de tanino estabilizada con SO₂. Alérgeno: Contiene sulfitos.

DOSIS

TANICOL XE	10-40 g/hl
TANICOL XE L	30-100 ml/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.

Preparación líquida:

TANICOL XE L se añade directamente al volumen total a tratar, asegurando una distribución homogénea.

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 ocre. Sabor astringente.

Preparación líquida: líquido color marrón oscuro.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 y 25 kg.

Preparación líquida: envase 12 Kg

PROPIEDADES FISCOQUÍMICAS

Fenoles totales [%]	> 65
---------------------	------

Humedad [%]	< 10
-------------	------

Cenizas [%]	< 4
-------------	-----

As [mg/kg]	< 3
------------	-----

Fe [mg/kg]	< 50
------------	------

Pb [mg/kg]	< 5
------------	-----

Hg [mg/kg]	< 1
------------	-----

Preparación líquida:

Fenoles totales [%]	> 20
---------------------	------

SO ₂ [mg/L]	< 1000
------------------------	--------

Densidad 20°C (g/mL)	1,10-1,14
----------------------	-----------

Residuo seco [% (p/p)]	> 25
------------------------	------

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:

Tanicol XE: antes de 5 años a partir del envasado.

Tanicol XE (formulación líquida): antes de 2 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

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