

Vinitanon

Clarificación y efecto antioxidante en mostos y vinos.

CARACTERÍSTICAS

Empleado en fermentación y por su excelente capacidad antioxidante hace que sea de gran utilidad para la protección de la uva especialmente en vendimias de deficiente calidad sanitaria. En vino terminado **Vinitanon** atenúa aromas de oxidación y/o acetaldehído.

APLICACIÓN

En mosto ó uvas

- En fermentación para reducir la cantidad de metabisulfito.
- Sobre uvas con deficiente estado sanitario.
- En maceraciones cortas de vinificaciones de tintos, especialmente en caso de falta de polifenoles.

En vinos:

- Clarificante, favoreciendo el precipitado de proteínas en disolución.
- Efecto antiséptico.
- Efecto antioxidante que ayuda a proteger el color y bouquet del vino.
- Elimina exceso de aromas a oxidación en vinos.
- Elevado poder de formación de complejos con Fe(III) y Cu(II).
- Para evitar el riesgo de sobreencolado, junto con ciertos clarificantes proteicos como gelatinas.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Vinitanon aporta al vino las siguientes características:

- Reduce las notas aromáticas oxidadas de ciertos vinos con una concentración de acetaldehído por encima del umbral de percepción.
- Acentúa la sensación de cuerpo y estructura en boca.

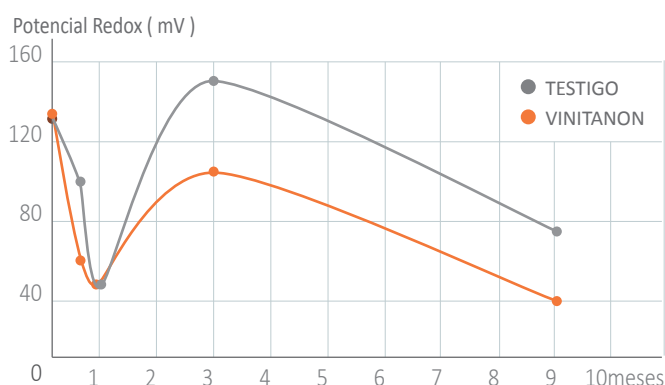
COMPOSICIÓN

Tanino condensado e hidrolizable. Origen botánico: *Schinopsis ssp* (Quebracho) y *Castanea sativa* (Castaño).

DOSIS

Vinificación	10-40 g/hl
--------------	------------

ATENCIÓN: El tanino necesario para la coagulación del clarificante proteico más empleado, la gelatina, es de 0,75 – 0,80 g de tanino por cada g de gelatina adicionado en la clarificación. Realmente en la práctica dicha relación se convierte en 1:1, así se disminuye el peligro de sobreencolado por el clarificante proteico.



Evolución del potencial Redox de un vino testigo y un vino tinto con 30 g/hl de **Vinitanon**.

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 homogenización.

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.

El tanino se debe agregar agitándolo, después de 2 – 3 días desde la adición del tanino y antes del embotellado, se aconseja filtrar el vino debido a la precipitación de las proteínas en disolución.

ASPECTO FÍSICO

Polvo color ocre. Sabor astringente.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 y 25 kg.

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.