

# TANIN BDX®

Preparación de taninos proantocianídicos y elágicos destinada a la vinificación de los vinos tintos.  
Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo según empleo reglamentado enológico.  
Conforme al Reglamento (UE) 2019/934.

## ESPECIFICACIONES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

TANIN BDX® combina los efectos de diferentes taninos, seleccionados y preparados para una eficacia tecnológica para una amplia gama de variedades de uva tinta:

- Efecto Anti-oxidante favorable para la protección de la materia colorante.
- Inhibición de las enzimas naturales de oxidación (lacasa, tirosinasa) durante las cosechas de vendimias alteradas (como complemento al SO<sub>2</sub>).
- Precipitación de las proteínas naturales del jugo, para una mejor preservación de los taninos endógenos y con ello la conservación del IPT (Efecto Kamikaze).
- Mejora la estructura de los vinos al actuar sobre el vacío creado en el paso de boca.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto ..... polvo      Color ..... marrón oscuro  
Solubilidad en agua ..... completa

## ANÁLISIS QUÍMICOS

Fenoles totales (%) ..... > 65	Hierro (ppm) ..... < 88
Humedad (%) ..... < 10	Plomo (ppm) ..... < 2
Cenizas (%) ..... < 4	Mercurio (ppm) ..... < 1
Sustancias insolubles (%) ..... < 2	Cadmio (ppm) ..... < 1
Arsénico (ppm) ..... < 3	

## PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

### CONDICIONES ENOLÓGICAS

- Contenido elevado de antocianos y/o déficit de taninos relación tanino/antociano < 4.
- Insuficiente madurez de los taninos que no permite una extracción fenólica importante.
- Vendimia de uva afectada con *Botrytis*: actividad de lacasa > 2 U/mL.

### DOSIS DE EMPLEO

- Uva sana/Mejora de la Estructura: 10 - 20 g/hL.
- Protección del color: 20 - 40 g/hL.
- Uva afectada por *Botrytis*: 30 - 50 g/hL.



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## MODO DE EMPLEO

- En fruta sana: agregar la dosis total durante el primer remontado al comienzo de la fermentación alcohólica.
- Para maceración pre-fermentativa en frío: agregar la dosis total durante el primer remontado al inicio de la fermentación alcohólica.
- Sobre cosecha de uva afectada con *Botrytis*: agregar la dosis total tempranamente, ojalá en la molienda-recepción.

## RECOMENDACIÓN DE CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
- Fecha de utilización óptima: 4 años.

## ENVASE

Bolsa 5 kg – Box pallet de 350 kg.

