TANIN BDX® GR

Preparación de taninos proantocianídicos y elágicos de disolución instantánea (proceso IDP) 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®GR combina los efectos de diferentes taninos, seleccionados y preparados para una eficacia tecnológica para una amplia gama de variedades de uva tinta:

- Inhibición de las enzimas naturales de oxidación (lacasa, tirosinasa) durante las cosechas de vendimias alteradas (como complemento al SO_2).
- Precipitación de las proteínas naturales del jugo, para una mejor preservación de los taninos endógenos y con ello la conservación del IPT (efecto protector).
- Mejora la estructura de los vinos al actuar sobre el vacío creado en el paso de boca.
- Facilita la clarificación.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto	granulado
Solubilidad en agua	completa
Color	marrón oscuro

ANÁLISIS QUÍMICOS

Fenoles totales (%)	> 65	Hierro (ppm)	< 88
Humedad (%)	< 10	Plomo (ppm)	< 2
Cenizas (%)	< 5	Mercurio (ppm)	< 0.5
Sustancias insolubles (%)	< 5	Cadmio (ppm)	< 0.5
Arsénico (ppm)	< 3		

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- Fuerte reactividad con proteínas.
- 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

- Coadyuvante de clarificación: 10 - 30 g/hL.
- Protección del color: 20 - 40 g/hL.
- Inhibición de la actividad Lacasa: 30 - 80 g/hL.

LAFFORT
l'œnologie par nature

MODO DE EMPLEO

El proceso IDP permite una perfecta solubilidad en el vino y no impone por tanto la disolución previa de los taninos en agua. Es siempre aconsejable, de todas formas, la introducción homogénea en la masa de la vendimia o del vino.

- 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 tempranamene, 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: 5 años.

ENVASE

Bolsa 5 kg - Box pallet de 350 kg.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

EC - MB - 09.06.2023 - La información que aquí figura corresponde al estado actual de nuestro conocimiento. Esta es proporcionada sin compromiso o garantía en la medida que las condiciones de empleo están fuera de nuestro control. Ello no libera al usuario de respetar la legislación y los datos de seguridad en vigor.