

TANIN VR COLOR®

Formulación de taninos catéquicos de disolución instantánea (proceso IDP) destinado a la vinificación de vinos tintos.

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo según empleo reglamentado enológico.

Conforme al Reglamento (CE) n°606/2009.

DESCRIPCIÓN Y APLICACIONES ENOLÓGICAS

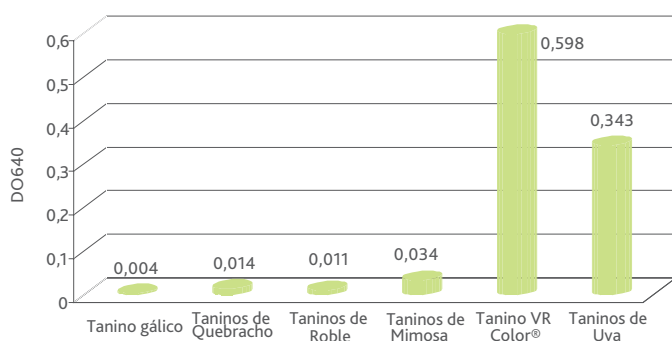
TANIN VR COLOR® posee un contenido en catequinas naturales activas (proceso OxyProtect™) que permite la formación de uniones covalentes con los antocianos (condensación heterogénea taninos/antocianos) posibilitando la estabilización permanente del color. Se utiliza en caso de déficit tánico derivado de un desequilibrio en la relación tanino/antociano:

- Vendimias en situación de no-madurez fenólica.
- Cepas que presentan una relación Tanino/Antociano desfavorable.
- Cepas donde la gestión del color (extracción/estabilización) es problemática.
- Facilitar la clarificación.

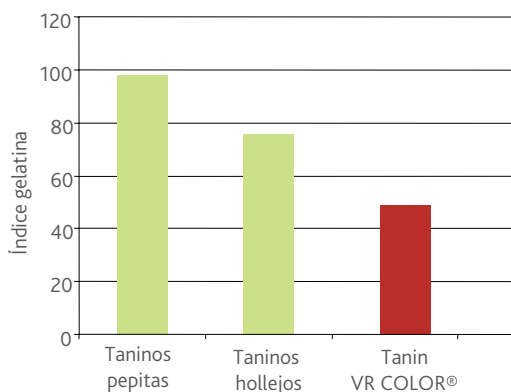
RESULTADOS EXPERIMENTALES

Determinación de Catequinas con 4-dimetilaminocinamaldehído

Solución acuosa de taninos a 100 g/L (dilución 1/4)



- Contenido en catequina de diferentes orígenes de taninos enológicos



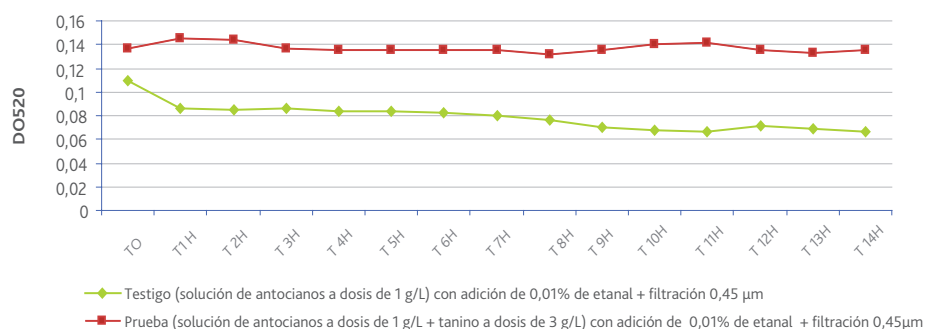
- TANIN VR COLOR® es poco astringente (índice de gelatina muy débil) y posee cualidades gustativas adaptadas a todos los perfiles de vino.



LAFFORT

l'œnologie par nature

Determinación de la DO520 en 2 soluciones de antocianos al baño maría a 80 °C.



- Reacción de estabilización de antocianos gracias a la reactividad de las catequinas del **TANIN VR COLOR®**.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

AspectoGranular
 Solubilidad en agua completa

Color Marrón

ANÁLISIS QUÍMICOS

Fenoles totales > 65 %
 Humedad < 10 %
 Cenizas < 4 %
 Sustancias insolubles < 2%
 Arsénico < 3 ppm

Hierro < 50 ppm
 Plomo < 2 ppm
 Mercurio < 1 ppm
 Cadmio < 1 ppm

PROTOCOLO DE EMPLEO

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- Añadir la totalidad de **TANIN VR COLOR®** durante un remontado.
- En el caso de una maceración pre-fermentativa en frío, añadir **TANIN VR COLOR®** durante el primer remontado.

DOSIS DE EMPLEO

- Estabilización del color: a partir de 30 g/hL.
- Estructura coloidal: a partir de 10g/hL.

MODO DE EMPLEO

El proceso IDP® (Instant Dissolving Process) permite espolvorear **TANIN VR COLOR®** directamente en el mosto o en el vino durante un remontado de homogeneización.

CONSERVACIÓN

- Conservar en lugar fresco, alejado del suelo en su envase de origen, en un lugar seco exento olores extraños.
- Fecha de utilización óptima: 4 años.
- Fecha de utilización envase abierto: 4 meses.

ENVASES

Bolsa de 1 Kg - Caja de 10 Kg.
 Bolsa de 5 kg - Caja de 10 kg.

