TANIN VR COLOR®

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

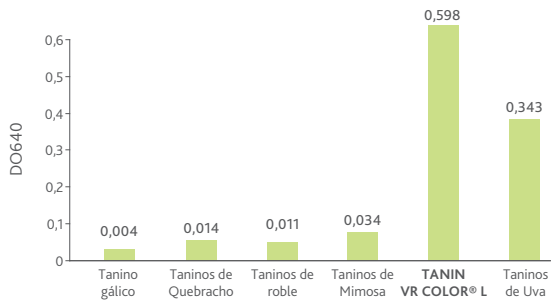
Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo según empleo reglamentado enológico. Conforme al Reglamento (UE) 2019/934.

ESPECIFICACIONES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

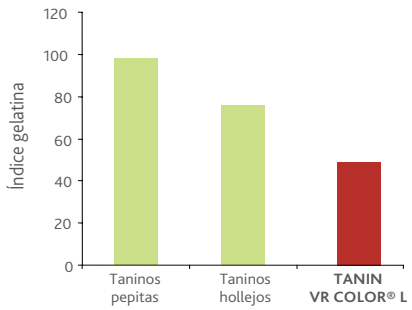
TANIN VR COLOR® posee un contenido en catequinas naturales activas (proceso OxyProtect™) que permite la formación de uniones covalentes con los antocianos (condensación heterogenea taninos/antocianos) posibilitando la estabilización permanente del color.

- Buena reactividad con proteínas permitiendo una vendimia cosechada en baja madurez fenólica.
- Cepas que presentan una relación Tanino/Antociano desfavorable.
- Facilitar la clarificación.

RESULTADOS EXPERIMENTALES

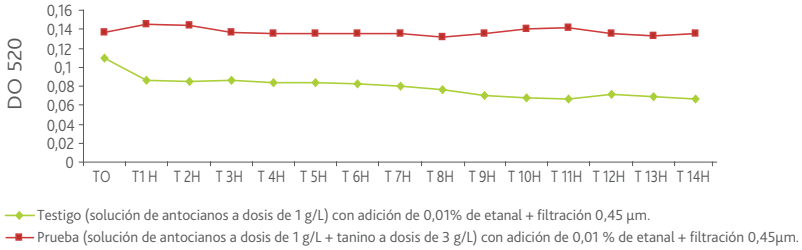


- Contenido en catequina de diferentes origenes de taninos enológicos.



- **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



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

CARACTERISTICAS FÍSICAS

Aspecto ..... granular

Solubilidad en agua ..... completa

Color ..... marrón

ANÁLISIS QUÍMICOS

Fenoles totales (%) ..... > 65

Humedad (%) ..... < 10

Cenizas (%) ..... < 5

Sustancias insolubles (%) ..... < 5

Arsénico (ppm) ..... < 3

Hierro (ppm) ..... < 50

Plomo (ppm) ..... < 2

Mercurio (ppm) ..... < 0.5

Cadmio (ppm) ..... < 0.5

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- Añadir la totalidad de **TANIN VR COLOR®** durante un remontado.

En el caso de una maceración pre-fermentativa en frio, añadir **TANIN VR COLOR®** durante el primer remontado.

DOSIS DE EMPLEO

- Coadyuvante de clarificación: 10 - 30 g/hL.
- Estabilización del color: a partir de 30 g/hL.
- Inhibición de la actividad Lacasa: 30 - 80 g/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.

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.

ENVASES

Bolsa de 1 kg - Caja de 10 kg.

Bolsa de 5 kg - Caja de 10 kg.

LAFFORT

l'œnologie par nature

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

HL - 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.