

# TANIN VR GRAPE®

Taninos proantocianídicos extraídos de uva de disolución instantánea (proceso IDP).

*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

Gracias a la gran calidad de su extracción **TANIN VR GRAPE®** contiene sólo una cantidad despreciable de ácidos fenoles (substratos de *Brettanomyces*). Específicamente formulado para:

- Compensar el desequilibrio en taninos naturales de las uvas (déficit de madurez fenólica o ratio Tanino-Antociano desfavorable).
- Estabilizar el color gracias a la formación de combinación Tanino-Antociano
- Facilitar la clarificación.
- Afinar la estructura y la longitud en boca de los vinos.

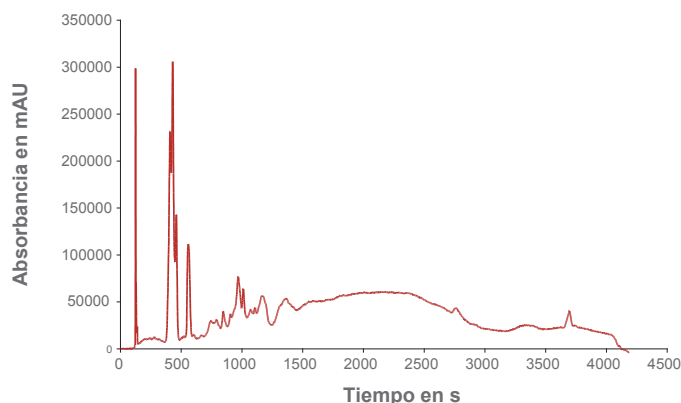
## RESULTADOS EXPERIMENTALES

- **TANIN VR GRAPE®** es una preparación pura, con un contenido muy débil en ácido fenoles.

	Ácido cumárico		Ácido ferúlico	
	libre	esterificado	libre	esterificado
Tanino de uva	175	550	25	150
Tanino de hollejo	538	4120	11	185
Tanino de uva	88	225	13	88
Tanino de hollejo	124	1643	22	197
<b>TANIN VR GRAPE®</b>	63	275	25	100

*Diferencia en el contenido en ácido fenoles entre TANIN VR GRAPE® y diferentes taninos analizados en el mercado.*

- El grado de polimerización medio de **TANIN VR GRAPE®** le confiere las mismas propiedades organolépticas y físico-químicas que los taninos de la piel



### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto ..... granulados  
 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

#### DOSIS DE EMPLEO

- Estabilización del color: 20 a 40 g/hL.
- Desequilibrio tánico: 10 a 30 g/hL.

#### MODO DE EMPLEO

El proceso IDP permite espolvorear **TANIN VR GRAPE®** directamente sobre el mosto o el vino en el momento de un remontaje de homogeneización.

En el caso de la estabilización del color, añadir **TANIN VR GRAPE®** en el momento de un remontado al principio de la fermentación.

### CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en el envase de origen a temperatura moderada en un lugar seco no susceptible de comunicar olores.
- D.L.U.O.: 4 años
- Envase abierto bien cerrado DLU: 4 meses

### ENVASES

Bolsa 500 g – Caja de 5 Kg.

