

TANIN VR SUPRA® ÉLÉGANCE

Formulación de taninos proantocianicos y elágicos de disolución instantánea (proceso IDP) destinados 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 (CE) n°606/2009.*

DESCRIPCIÓN Y APLICACIONES ENOLÓGICAS

TANIN VR SUPRA® ÉLÉGANCE combina los efectos de diferentes taninos, seleccionados y preparados para una eficacia tecnológica óptima sin aportar amargor ni astringencia:

- Acción antioxidante favorable a la protección del color.
- Mejora de la estructura de los vinos en el paso de boca.
- Precipitación de las proteínas naturales de los vinos asegurando la protección del IPT natural del vino (efecto sacrificio).
- Inhibición de las enzimas naturales de oxidación (lacasa, tirosinasa) durante las cosechas de vendimias alteradas (como complemento al SO₂).
- Vinificación de uvas que presentan un déficit de madurez fenólica o una relación tanino/antociano desfavorable.
- Protección y vinificación de uvas alteradas por *Botrytis cinerea*.
- Mejora del encolado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto granulado
Solubilidad al agua completa

Color marrón oscuro

ANÁLISIS QUÍMICOS

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

Hierro < 75 ppm
Plomo < 2 ppm
Mercurio < 1 ppm
Cadmio < 1 ppm



LAFFORT

L'œnologie par nature

PROTOCOLO DE EMPLEO

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- Contenido elevado de antocianos y/o déficit de taninos: relación tanino/antociano <4.
- Submadurez de los taninos que no permite una extracción fenólica importante.
- Vendimia alterada: actividad lacasa > 2 U/mL.

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.

- Sobre vendimias sanas: añadir la totalidad de la dosis durante el primer remontado, al inicio de la fermentación alcohólica.
- En el caso de maceraciones prefermentativas en frío: añadir la totalidad de la dosis durante el primer remontado, al inicio de la fermentación alcohólica.
- Sobre vendimias alteradas: añadir la totalidad de la dosis lo antes posible, idealmente en la misma tolva de recepción.

CONSERVACIÓN

- Almacenar el producto en un lugar seco, fresco y exento de olores extraños, en embalaje cerrado y precintado de origen.
- DLUO: 4 años.
- Fecha de utilización envase abierto: 4 meses.

DOSIS DE EMPLEO

- Mejora de la estructura: 10 a 20 g/hL.
- Protección del color : 20 a 40 g/hL.
- Tratamiento de la vendimia alterada: 30 a 80 g/hL.

ENVASES

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

