

TANIN VR SUPRA®

Formulación de taninos proantocianícos 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.*

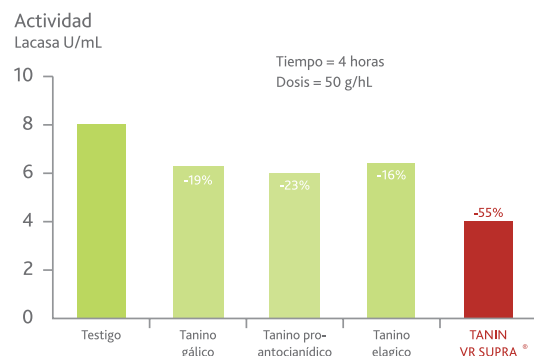
DESCRIPCIÓN Y APLICACIONES ENOLÓGICAS

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

- 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.
- 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.

RESULTADOS EXPERIMENTALES

- Inhibición de la actividad lacasa en las vendimias botritizadas: hasta un 55% de reducción de la actividad lacasa 4 horas después de la aplicación frente a un 20 % en el caso de sólo taninos proantocianídicos.



- Protección del color : los índices de referencia de los antocianos y los compuestos fenólicos son favorables en el vino tratado con VR SUPRA®.

VINO TINTO ANÁLISIS A MITAD DE LA CRIANZA	TESTIGO		VINO TRATADO CON TANIN VR SUPRA®	
	1	2	1	2
Índice Polifenoles Totales (DO 280)	45,7	45,8	48,9	48,7
Intensidad colorante	1,02	1,04	1,16	1,11
Intensidad colorante modificada	1,23	1,26	1,42	1,35
Antocianos combinados (estables)	26,2	28,1	38,0	34,4



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

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.

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.

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.

ENVASES

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

