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 (UE) 2019/934.

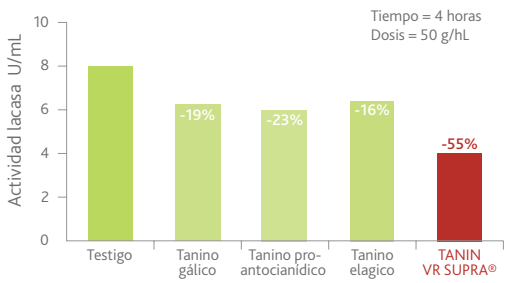
ESPECIFICACIONES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

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

- 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 SO_2).
- 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.
- Acción antioxidante favorable a la protección del color.

RESULTADOS EXPERIMENTALES

- Inhibición de la actividad lacasa en las vendimias alteradas por *Botrytis Cinérea* : 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	1
Índice Polifenoles Totales (DO 280)	45,7	45,8	45,7	45,7
Intensidad colorante (DO 520)	1,02	1,04	1,16	1,11
Intensidad colorante modificada (DO 420 + 520 + 620)	1,23	1,26	1,42	1,35
Antocianos combinados (estables) (%)	26,2	28,1	38	34,4

LAFFORT
l'œnologie par nature

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto	granulado
Solubilidad al agua	completa
Color	marrón oscuro

ANÁLISIS QUÍMICOS

Fenoles totales (%)	> 65	Hierro (ppm)	< 75
Humedad (%)	< 10	Plomo (ppm)	< 2
Cenizas (%)	< 5	Mercurio (ppm)	< 0.5
Sustancias insolubles (%)	< 5	Cadmio (ppm)	< 0.5
Arsénico (ppm)	< 3		

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- Fuerte reactividad con proteínas.
- 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

- Coadyuvante de clarificación: 10 - 30 g/hL.
- Protección del color: 20 - 40 g/hL.
- Inhibición de la actividad Lacasa: 30 - 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 al 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.

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

BM - 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.