

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 (UE) 2019/934.*

ESPECIFICACIONES Y PROPIEDADES 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	Color	marrón oscuro
Solubilidad al agua	completa		

ANÁLISIS QUÍMICOS

Fenoles totales (%)	> 65	Hierro (ppm)	< 50
Humedad (%)	< 10	Plomo (ppm)	< 2
Cenizas (%)	< 4	Mercurio (ppm)	< 1
Sustancias insolubles (%)	< 2	Cadmio (ppm)	< 1
Arsénico (ppm)	< 3		



LAFFORT

l'œnologie par nature

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

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.

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: 4 años.

DOSIS DE EMPLEO

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

ENVASES

- Bolsa de 1 kg - Caja de 10 kg.
- Bolsa de 5 kg - Caja de 10 kg.

