

TANIN BDX®GR

Preparazione a base di tannini proantocianidinici e di tannini ellagici di quercia, a dissoluzione istantanea (processo IDP), formulata per i vini rossi in fase di vinificazione.

Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato. Conforme al Reg. (UE) 2019/934.

SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

TANIN BDX®GR combina gli effetti di diversi tannini, selezionati e preparati per un'efficacia tecnologica ottimale per i vini rossi:

- Azione antiossidante.
- Inibizione degli enzimi ossidasici naturali (laccasi, tirosinasi) in caso di raccolta di uve con problemi sanitari, in azione sinergica con la SO₂.
- Precipitazione del pull proteico naturale dell'acino e conseguente massima protezione del contenuto tannico endogeno espresso dalle bucce (effetto "tannino sacrificale").
- Miglioramento della struttura dei vini.

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto granuli Colore marrone scuro
Solubilità in acqua completa

ANALISI CHIMICHE

Fenoli totali (%) > 65	Arsenico (ppm) < 3
Umidità (%) < 10	Ferro (ppm) < 88
Ceneri (%) < 4	Piombo (ppm) < 2
Sostanze insolubili (%) < 2	Mercurio (ppm) < 1
	Cadmium (ppm) < 1

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

- Tenore elevato in antociani e/o deficit in tannini: rapporto tannini/antociani < 4.
- Situazioni di scarsa maturità dei tannini, che non consiglino una estrazione spinta della matrice polifenolica.
- Raccolta di uve alterate: attività laccasica > 2 U/mL.

DOSI D'IMPIEGO

- Miglioramento della struttura: 10 - 20 g/hL.
- Protezione del colore: 20 - 40 g/hL.
- Su uve con problemi sanitari: 30 - 50 g/hL.



LAFFORT

l'œnologie par nature

APPLICAZIONE

La produzione mediante procedimento IDP permette una solubilità perfetta di **TANIN BDX® GR** nel vino, non imponendone la preventiva dissoluzione in acqua. E' comunque tuttavia sempre consigliabile una incorporazione omogenea di **TANIN BDX® GR** nella massa da trattare, tramite rimontaggio o altra azione di completo rimescolamento del prodotto.

- Su uve sane: aggiungere tutta la dose al primo rimontaggio all'inizio della FA.
- In caso di macerazione pre-fermentativa a freddo: aggiungere tutta la dose al primo rimontaggio all'inizio della FA.
- In caso di raccolta di uve alterate/problemi sanitari: aggiungere la totalità della dose man mano, alla pigiatura, proporzionalmente all'afflusso di pigiato; omogeneizzare in vasca se necessario.

INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 4 anni.

CONFEZIONAMENTO

Sacchetti da 5 kg - Box da 350 kg.

