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 PROPRIETA' ENOLOGICHE

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

- Inibizione degli enzimi ossidasici naturali (laccasi, tirosinasi) in caso di raccolta di uve con problemi sanitari, in azione sinergica con la SO_2.
- 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.
- Agevola la chiarifica.

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	granuli
Solubilità in acqua	completa
Colore	marrone scuro

ANALISI CHIMICHE

Fenoli totali (%)	> 65
Umidità (%)	< 10
Ceneri (%)	< 5
Sostanze insolubili (%)	< 5
Arsenico (ppm)	< 3
Ferro (ppm)	< 88
Piombo (ppm)	< 2
Mercurio (ppm)	< 0.5
Cadmium (ppm)	< 0.5

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

- Spiccata reattività con le proteine.
- 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

Coadiuvante nelle chiarifiche: 10 - 30 g/hL.

Protezione del colore: 20 - 40 g/hL.

Inibizione dell'attività laccasica: 30 - 80 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): 5 anni.

CONFEZIONAMENTO

Sacchetti da 5 kg - Box da 350 kg.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

EC - MB - 09.06.2023 - Le informazioni qui riportate sono conformi allo stato attuale delle nostre conoscenze; vengono tuttavia fornite senza alcun impegno o garanzia in quanto le condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori del nostro controllo, ed esse non esimono l'utilizzatore dal rispetto della legislazione e delle norme di sicurezza vigenti.