

TANIN VR COLOR®

Preparazione di tannini catechici ed ellagici a dissoluzione istantanea (processo IDP - Instant Dissolving Process) specifica per la vinificazione in rosso

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

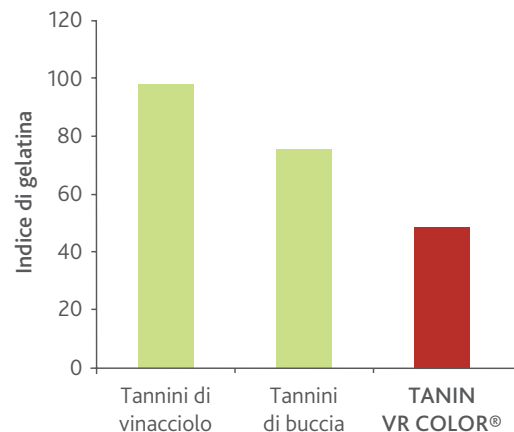
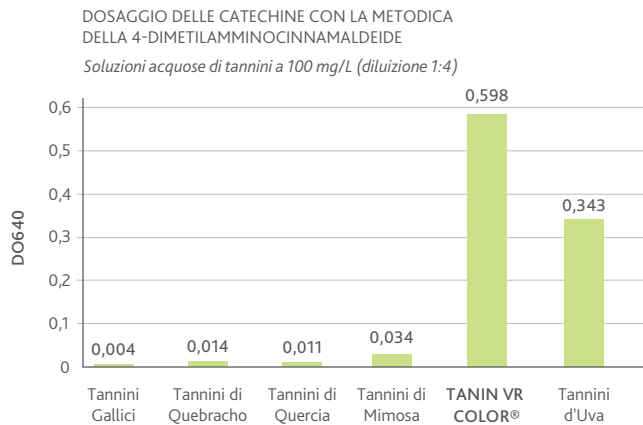
TANIN VR COLOR® è appositamente formulato per la stabilizzazione del color.

TANIN VR COLOR® si caratterizza per un contenuto in catechine naturali attive (processo OxyProtect™) che consente la formazione di legami covalenti con gli antociani tramite ponte etanale (condensazione tannino/antociano) e quindi una **stabilizzazione durevole della sostanza colorante**. TANIN VR COLOR® è particolarmente indicato nelle situazioni di deficit tannico, la cui conseguenza principale è il disequilibrio della proporzione ottimale tra tannini ed antociani:

- Su uve raccolte a non completa maturità fenolica.
- Su vitigni che presentano un naturale disequilibrio nel rapporto tannini/antociani.
- In tutte le situazioni nelle quali si presenta critica l'estrazione o la stabilizzazione della sostanza colorante.
- Coadiuvante nelle chiarifiche.

RISULTATI SPERIMENTALI

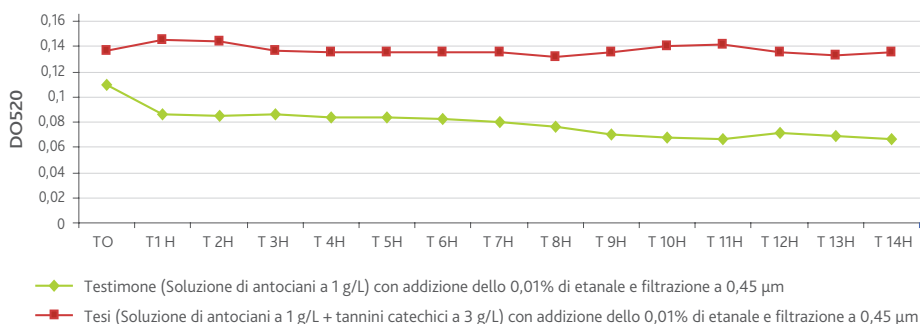
- Tenore in catechina rilevato in differenti tannini ad uso enologico.
- TANIN VR COLOR® è molto poco astringente (indice di gelatina molto basso) ed è dotato di caratteri gustativi che lo rendono idoneo a vini di qualsiasi profilo organolettico.



LAFFORT

l'œnologie par nature

MISURA DELLA DO 520 SU 2 SOLUZIONI DI ANTOCIANI IN BAGNO TERMOSTATATO A 80°C



- Reazione di stabilizzazione degli antociani per reazione con le catechine del **TANIN VR COLOR®**.

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto granuli
 Solubilità completa

Colore camoscio scuro

ANALISI CHIMICHE

Fenoli totali (%) > 65
 Umidità (%) < 10
 Ceneri (%) < 4
 Sostanze insolubili (%) < 2
 Arsenico (ppm) < 3

Ferro (ppm) < 50
 Piombo (ppm) < 2
 Mercurio (ppm) < 1
 Cadmio (ppm) < 1

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

- Aggiungere la dose di **TANIN VR COLOR®** nel corso di un rimontaggio, durante la fermentazione alcolica, nella fase di estrazione della sostanza colorante.

In caso di macerazione pre-fermentativa a freddo aggiungere **TANIN VR COLOR®** in occasione del primo rimontaggio.

DOSI D'IMPIEGO

- Per la stabilizzazione del colore: a partire da 30 g/hL.
- Nella strutturazione colloidale: a partire da 10 g/hL.

APPLICAZIONE

La microgranulazione (Processo IDP) consente di disperdere **TANIN VR COLOR®** direttamente nel mosto o nel vino nel corso di un rimontaggio di omogeneizzazione.

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 1 kg - Cartone da 10 kg.
 Sacchetti da 5 kg - Cartone da 10 kg.

