

# TANIN VR GRAPE®

Tannini proantocianidinici estratti dall'uva a dissoluzione istantanea (processo IDP).

*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

Grazie alla elevatissima qualità del suo processo di estrazione **TANIN VR GRAPE®** contiene solamente una quantità trascurabile di acidi fenolici (substrato per il *Brettanomyces*). Specificamente formulato per:

- Compensare eventuali squilibri del profilo tannico naturale delle uve (deficit di maturità fenolica; sfavorevole rapporto Antociani/Tannini).
- Stabilizzare il colore grazie alla formazione di combinazioni antociano - tannino.
- Coadiuvare le operazioni di chiarifica.
- Migliorare la struttura e la lunghezza dei vini al palato.

## RISULTATI SPERIMENTALI

- **TANIN VR GRAPE®** è una preparazione pura nella quale il tenore in acidi fenolici è molto ridotto.

	Acido cumarico		Acido ferulico	
	libero	esterificato	libero	esterificato
B1	175	550	25	150
G2	538	4120	11	185
F1	88	225	13	88
F2	124	1643	22	197
<b>TANIN VR GRAPE®</b>	<b>63</b>	<b>275</b>	<b>25</b>	<b>100</b>

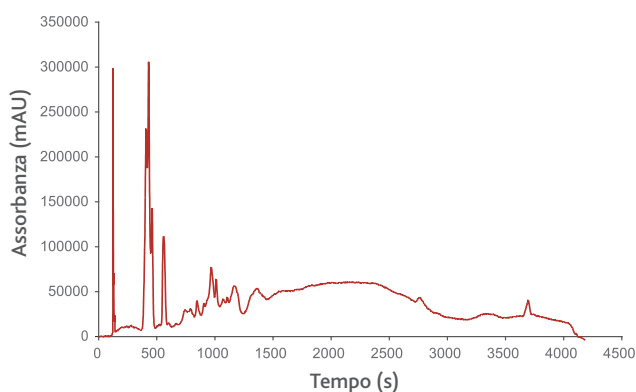
*Differenza di tenore in acidi fenolici tra TANIN VR GRAPE® ed altri tannini presenti sul mercato.*



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

- Il grado di polimerizzazione medio di **TANIN VR GRAPE®** conferisce al preparato le medesime proprietà organolettiche e chimico-fisiche dei tannini di buccia.



### CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto ..... granuli      Colore ..... bruno  
 Solubilità in acqua ..... completa

### ANALISI CHIMICHE

Fenoli totali (%) ..... > 65	Arsenico (ppm) ..... < 3
Umidità (%) ..... < 10	Ferro (ppm) ..... < 50
Ceneri (%) ..... < 4	Piombo (ppm) ..... < 2
Sostanze insolubili (%) ..... < 2	Mercurio (ppm) ..... < 1
	Cadmio (ppm) ..... < 1

### PROTOCOLLO DI UTILIZZO

#### DOSI D'IMPIEGO

- Stabilizzazione del colore: 20 - 40 g/hL.
- Correzione dello squilibrio tannico: 10 - 30 g/hL.

#### APPLICAZIONE

La produzione mediante procedimento **IDP** permette l'aggiunta diretta di **TANIN VR GRAPE®** al mosto od al vino nel mastello durante un rimontaggio di omogeneizzazione. Per la stabilizzazione del colore, aggiungere **TANIN VR GRAPE®** nel corso di un rimontaggio ad inizio fermentazione.

### 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 500 g - Cartone da 10 kg.

