

TANIN VR SUPRA®

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

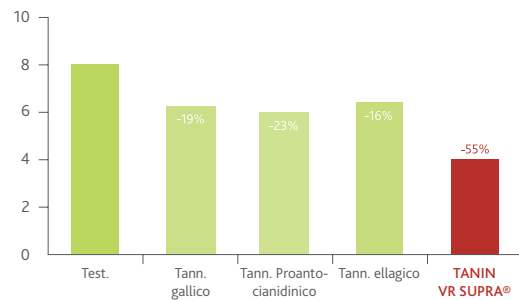
TANIN VR SUPRA® combina gli effetti di diversi tannini, selezionati e preparati per un'efficacia tecnologica ottimale senza apporti amari:

- Azione antiossidante e protettiva del colore.
- Miglioramento della struttura dei vini, apportando pienezza, volume e rotondità al palato.
- Precipitazione del pull proteico naturale dell'acino e conseguente massima protezione del contenuto tannico endogeno espresso dalle bucce (effetto "tannino sacrificale").
- Inibizione degli enzimi ossidasi naturali (laccasi, tirosinasi) in caso di raccolta di uve con problemi sanitari, in azione sinergica con la SO₂.
- Ideale nella vinificazione di uve che presentano un deficit di maturità fenolica od uno sfavorevole rapporto tannini/antociani.
- Protezione in vinificazione su uve alterate da *Botrytis cinerea*.
- Coadiuvante nelle chiarifiche.

RISULTATI SPERIMENTALI

- Inibizione dell'attività laccasica su uve bottrizzate: fino al 55% di riduzione dell'attività laccasica nelle 4 ore dell'applicazione, contro il 20% nel caso di aggiunta di soli tannini proantocianidinici.

Attività Laccasica U/mL



- Protezione del colore: gli indici di riferimento relativi ad antociani e composti fenolici sono nettamente a favore del vino trattato con TANIN VR SUPRA®.

VINI ROSSO ANALISI A METÀ	TESTIMONE		TRATTATO TANIN VR SUPRA®	
	1	2	1	2
Fenoli totali (DO 280) (DO 280)	45,7	45,8	48,9	48,7
Intensità colorante	1,02	1,04	1,16	1,11
intensità colorante modificata	1,23	1,26	1,42	1,35
Antociani combinati (stabili)	26,2	28,1	38,0	34,4



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto granuli
Solubilità in acqua completa

Colore marrone scuro

ANALISI CHIMICHE

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

Ferro (ppm) < 75
Piombo (ppm) < 2
Mercurio (ppm) < 1
Cadmio (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 - 80 g/hL.

APPLICAZIONE

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

TANIN VR SUPRA® può essere anche aggiunto direttamente al vino, nel mastello, durante un rimontaggio di omogeneizzazione.

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

