

# TANIN VR SUPRA® ELEGANCE

Preparazione a base di tannini proantocianidinici e di tannini ellagici, 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® ELEGANCE combina gli effetti di diversi tannini, selezionati e preparati per un'efficacia tecnologica ottimale senza apporti amari ed astringenti:

- Azione antiossidante e protettiva della sostanza colorante.
- 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 polifenolico endogeno espresso dalle bucce (effetto "tannino sacrificale").
- Inibizione degli enzimi ossidasici naturali (laccasi, tirosinasi) in caso di raccolta di uve con problemi sanitari, in azione sinergica con la SO<sub>2</sub>.
- 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.

## CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto .....	granuli	Colore .....	marrone scuro
Solubilità in acqua .....	completa		

## ANALISI CHIMICHE

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



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## 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® ELEGANCE** nel vino, non imponendone la preventiva dissoluzione in acqua. E' comunque tuttavia sempre consigliabile una incorporazione omogenea di **TANIN VR SUPRA® ELEGANCE** nella massa da trattare, tramite rimontaggio o altra azione di completo rimescolamento del prodotto.

**TANIN VR SUPRA® ELEGANCE** 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.

