

TANIN VR SUPRA®

Быстрорастворимый (процессу IDP) препарат из проантоцианидиновых танинов и эллаготанинов, предназначенный для винификации красных вин.

Разрешен для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии. Соответствует Регламенту (ЕС) 2019/934.

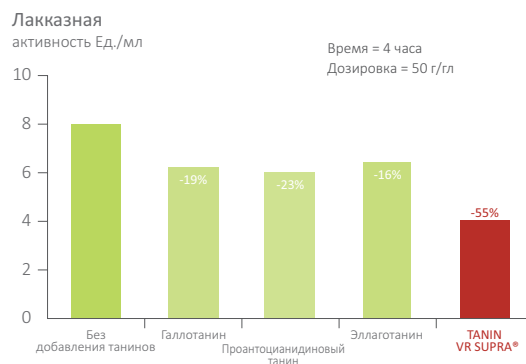
ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

TANIN VR SUPRA® сочетает в себе эффект различных танинов, селекционированных и подготовленных для оптимальной технологической эффективности, без придания горечи и терпкости:

- Антиоксидантное действие для защиты красящих веществ.
- Улучшает структуру вин и вкусовые ощущения.
- Способствует осаждению природных белков, таким образом сохраняя собственные танины вина (эффект самопожертвования).
- Ингибирует природные окислительные ферменты (лактазу, тирозиназу) в зараженном винограде (в дополнение к SO₂).
- Применяется для винификации винограда, не достигшего фенольной зрелости или обладающего неоптимальным соотношением танинов и антоцианов.
- Пригоден для защиты и винификации винограда, зараженного Botrytis cinerea.
- Облегчает осветление.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

- Подавление лакказной активности в винограде, зараженном ботритисом: снижение лакказной активности на 55% в течение 4 часов после внесения препарата – и только на 20% в случае применения проантоцианидиновых танинов без добавления препарата.



- Защита красящих веществ: контрольные показатели антоцианов и фенольных соединений выше в вине, обработанном TANIN VR SUPRA®.

Тест на Пино Нуар Анализ по истечении половины срока выдержки	Без применения препарата		Вино, обработанное TANIN VR SUPRA®	
	1	2	1	2
Показатель общего содержания фенолов (DO 280)	45,7	45,8	48,9	48,7
Интенсивность окраски	1,02	1,04	1,16	1,11
Измененная интенсивность окраски	1,23	1,26	1,42	1,35
Соединения антоцианов (стабильные)	26,2	28,1	38,0	34,4



LAFFORT

l'œnologie par nature

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма гранулы
Растворимость в воде полная

Цвет темно-коричневый

ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Общее содержание фенолов (%) > 65
Влажность (%) < 10
Зольность (%) < 4
Нерастворимые вещества (%) < 2

Мышьяк (ppm) < 3
Железо (ppm) < 75
Свинец (ppm) < 2
Ртуть (ppm) < 1
Кадмий (ppm) < 1

ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

- Высокое содержание антоцианов и/или недостаток танинов: соотношение танины/антоцианы <4.
- Недостаточная зрелость танинов, не позволяющая провести интенсивную экстракцию фенолов.
- Инфицированный виноград: лакказная активность > 2 Ед./мл.

ДОЗИРОВКА

- Для улучшения структуры: от 10 до 20 г/гл.
- Для защиты цвета: от 20 до 40 г/гл.
- Обработка инфицированного винограда: от 30 до 80 г/гл.

ПРИМЕНЕНИЕ

Производственный процесс IDP обеспечивает идеальную растворимость в вине и не требует предварительного растворения танинов в воде. Тем не менее, препарат необходимо гомогенизировать в общей массе винограда или вина.

- Если виноград в хорошем санитарном состоянии: внесите всю дозу в процессе первого ремонтажа в начале алкогольного брожения.
- В случае холодной мацерации перед брожением: внесите всю дозу в процессе первого ремонтажа, в начале алкогольного брожения.
- Если виноград инфицирован: внесите всю дозу как можно раньше, по возможности на стадии выгрузки винограда в приемный бункер.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной закрытой упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при умеренной температуре.
- Срок хранения: 4 года.

УПАКОВКА

Пакет 1 кг – Коробка 10 кг (10 x 1 кг).
Пакет 5 кг – Коробка 10 кг (2 x 5 кг).

