FOCUS

TANIN VR SUPRA® & TANIN VR COLOR® LA PAREJA GANADORA

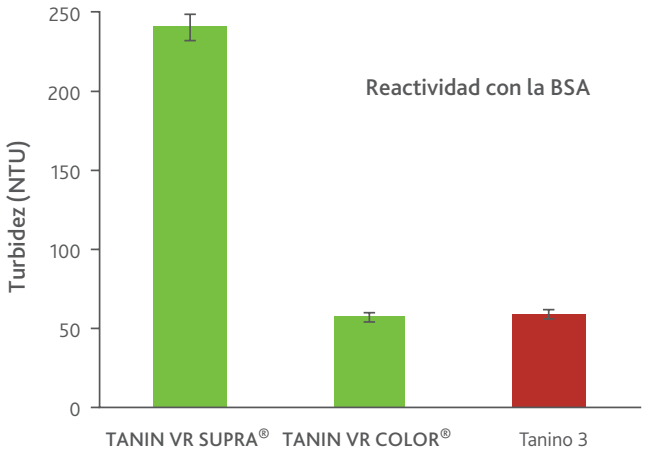
LA FUNCIÓN DE LOS TANINOS EN VINIFICACIÓN

- ✓ Efecto Protector.
- ✓ Efecto antioxidante.
- ✓ Efecto de copigmentación en presencia de compuestos de color.
- ✓ Efecto de reacción y estabilización del color en presencia de puentes de etanal.

EL EFECTO PROTECTOR O LA PRECIPITACIÓN DE LAS PROTEÍNAS

La precipitación de las proteínas con los compuestos fenólicos en fase mosto, originan una pérdida de taninos y potencial polifenólico natural de nuestro vino. Este efecto se puede minimizar gracias a la acción protectora de los taninos, es decir, el empleo de taninos exógenos muy reactivos con las proteínas. En el laboratorio, este efecto se evalúa por la reactividad de los taninos frente a una proteína de referencia (BSA).

TANIN VR SUPRA® presenta un **fuerte efecto protector** de los compuestos naturales de la uva. **Su reactividad es casi 5 veces superior** a la de otros taninos de vinificación.



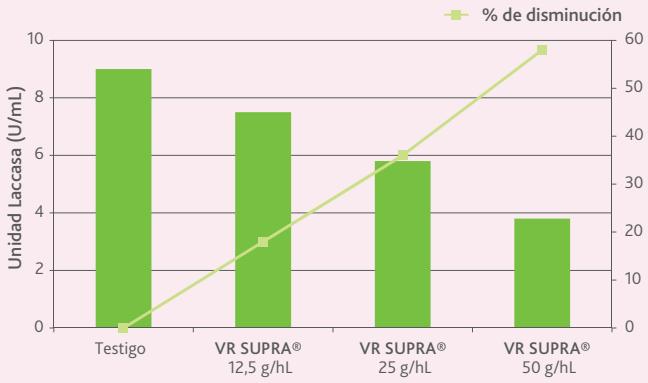
EL EFECTO ANTIOXIDANTE

El empleo de taninos en enología está íntimamente ligado a su capacidad de absorber el oxígeno, confiriéndole una acción oxidante y protectora sobre los otros compuestos oxidables.

30 g/hL de TANIN VR SUPRA® reduce hasta tres veces la cantidad de O_2 disuelto en el mosto al principio de la fermentación, logrando una disminución en la oxidación de los compuestos fácilmente oxidables.

LA INHIBICIÓN DE LA ACTIVIDAD LACCASA

La presencia de *Botrytis* viene normalmente acompañada de una actividad polifenol-oxidasa (laccasa), de efecto muy negativo. Gracias al efecto de la precipitación de las proteínas (efecto Protector) y del consumo de O_2 (efecto antioxidante), **TANIN VR SUPRA®** permite una drástica reducción de las actividades oxidásicas.



FOCUS

EL EFECTO COPIGMENTACIÓN

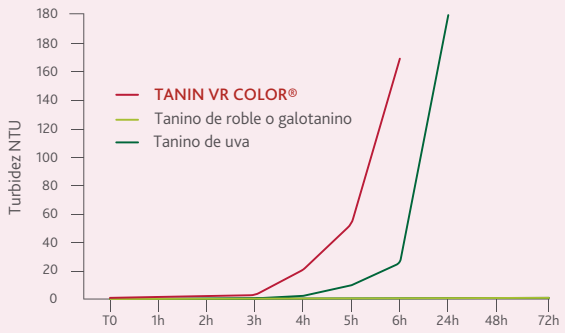
La copigmentación es la asociación de pigmentos de color con otros pigmentos incoloros formando copigmentos estables, que presentan una intensidad de coloración superior a la de un único pigmento con color. Los vinos tintos más ricos en copigmentos presentan un color más intenso desde el inicio de la vinificación, pero también más duradero y estable. **TANIN VR SUPRA®** y **TANIN VR COLOR®** son taninos con una fuerte aptitud para la copigmentación.

EL EFECTO CONDENSACIÓN (ESTABILIZACIÓN DE LA MATERIA COLORANTE)

El etanal es un intermediario de reacciones durante las cuales las estructuras fenólicas coloreadas simples evolucionan hacia moléculas complejas y más estables.

Para determinar la eficacia de la unión tanino/antociano vía puente etanal, una simple demostración consiste en saturar una solución de taninos en etanal y observar el aumento de la turbidez de la solución en el tiempo. Tras un "benchmark" con el conjunto de taninos disponible en el mercado, **TANIN VR COLOR®** ha presentado **una reactividad en base al etanal más de 100 veces superior** a las de los otros taninos.

Evolución de la turbidez



Resultados del test de etanal realizado con taninos de diferente orígen. **TANIN VR COLOR®** es el tanino más reactivo frente al etanal (Acetaldehido), una etapa clave en la estabilización y la formación del complejo estable Tanino-Antociano por puente etanal.

CASO ESPECÍFICO: DEFECTO DE MADUREZ FENÓLICA

En vendimias con falta de madurez fenólica, las cualidades de **TANIN VR SUPRA®** y de **TANIN VR COLOR®** se complementan perfectamente.

TANIN VR SUPRA® permite proteger el potencial polifenólico natural de la uva por su efecto Protector.

TANIN VR COLOR® restablece el ratio tanino/antociano y por su reactividad favorece la formación de complejos estables del color.

Destacar que en añadas con difícil madurez fenólica (2007, 2008 según las regiones y 2011), el empleo de **TANIN VR SUPRA®** y de **TANIN VR COLOR®** ha permitido ganar más de un 30% en intensidad y en estabilidad del color.

	TANIN VR SUPRA®	TANIN VR COLOR®
Efecto Protector	*****	*
Acción antilaccasa	*****	**
Efecto antioxidante	****	***
Efecto de copigmentación	***	****
Efecto de condensación (estabilización del color)	*	*****

TANIN VR SUPRA® se añade al mosto a la salida de la estrujadora o durante el primer remontado de homogeneización (si hay ausencia de *Botrytis*) (10 a 80 g/hL según el estado sanitario de la vendimia). **TANIN VR COLOR®** se emplea durante la fermentación alcohólica en la fase de extracción del color (10 a 80 g/hL).

LAFFORT
l'œnologie par nature

AH - SP - 19.04.22 - La información que aquí figura corresponde al estado actual de nuestro conocimiento. Esta es proporcionada sin compromiso o garantía en la medida que las condiciones de empleo están fuera de nuestro control. Ello no libera al usuario de respetar la legislación y los datos de seguridad en vigor.