

TANIN VR COLOR®

Preparazione di tannini catechici a dissoluzione istantanea (processo IDP - Instant Dissolving Process)
specifico per la vinificazione in rosso.

*Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato.
Conforme al Reg. (UE) 2019/934.*

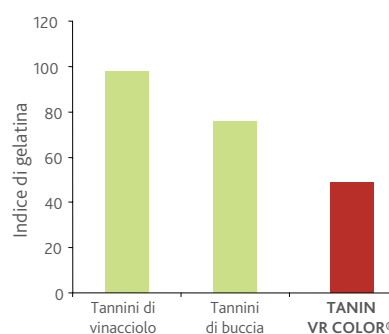
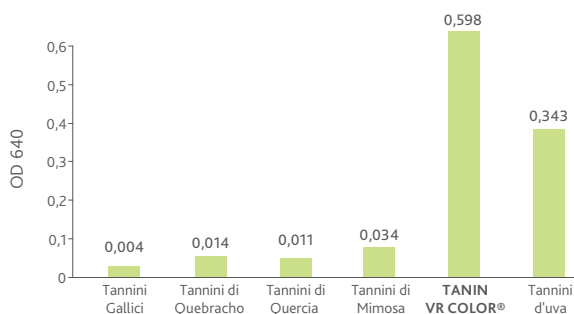
SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

TANIN VR COLOR® si caratterizza per un contenuto in catechine naturali attive (processo OxyProtect) che consente la formazione di legami covalenti con gli antociani tramite ponte etanale (condensazione tannino/antociano) e quindi una **stabilizzazione durevole della sostanza colorante**.

- Buona reattività nei confronti delle le matrici proteiche - utile nelle chiarifiche dei succhi da uve scarsamente mature.
- Su vitigni che presentano un naturale disequilibrio nel rapporto tannini/antociani.
- Coadiuvante nelle chiarifiche.

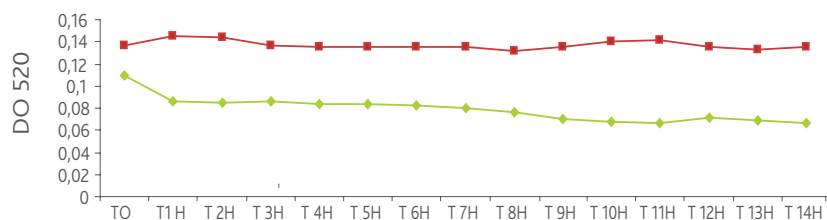
RISULTATI SPERIMENTALI

- Tenore in catechina rilevato in differenti tannini ad uso enologico.
- **TANIN VR COLOR®** è molto poco astringente (indice di gelatina molto basso) ed è dotato di caratteri gustativi che lo rendono idoneo a vini di qualsiasi profilo organolettico.



LAFFORT

l'œnologie par nature



— Testimone (Soluzione di antociani a 1 g/L) con addizione dello 0,01% di etanale e filtrazione a 0,45 µm.
 — Tesi (Soluzione di antociani a 1 g/L + **TANIN VR COLOR®** a 3 g/L) con addizione dello 0,01 % di etanale e filtrazione a 0,45 µm.

- Reazione di stabilizzazione degli antociani per reazione con le catechine del **TANIN VR COLOR®**.

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto granuli
 Solubilità completa

Colore camoscio scuro

ANALISI CHIMICHE

Fenoli totali (%) > 65
 Umidità (%) < 10
 Ceneri (%) < 5
 Sostanze insolubili (%) < 5
 Arsenico (ppm) < 3

Ferro (ppm) < 50
 Piombo (ppm) < 2
 Mercurio (ppm) < 0.5
 Cadmio (ppm) < 0.5

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

- Aggiungere la dose di **TANIN VR COLOR®** nel corso di un rimontaggio, durante la fermentazione alcolica, nella fase di estrazione della sostanza colorante.

In caso di macerazione pre-fermentativa a freddo aggiungere **TANIN VR COLOR®** in occasione del primo rimontaggio.

DOSI D'IMPIEGO

- Coadiuvante nelle chiarifiche: 10 - 30 g/hL.
- Per la stabilizzazione del colore: a partire da 30 g/hL.
- Inibizione dell'attività laccasica: 30 - 80 g/hL.

APPLICAZIONE

La microgranulazione (Processo IDP) consente di disperdere **TANIN VR COLOR®** direttamente nel mosto o nel vino nel corso di un rimontaggio di omogeneizzazione.

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): 5 anni.

CONFEZIONAMENTO

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

