

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.*

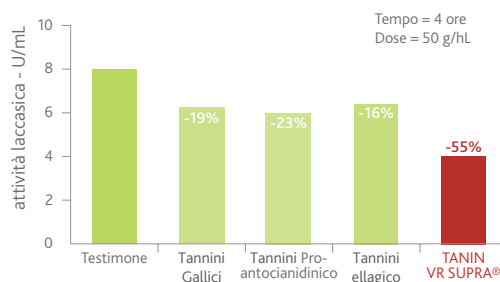
SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

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

- Precipitazione del pull proteico naturale dell'acino e conseguente massima protezione del contenuto tannico 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 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.
- Azione antiossidante e protettiva del colore.

RISULTATI SPERIMENTALI

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



- 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 AFFINAMENTO	Testimine		Trattato TANIN VR SUPRA®	
	1	2	1	1
Fenoli totali (DO 280)	45,7	45,8	45,7	45,7
Intensità Colorante (DO 520)	1,02	1,04	1,16	1,11
Intensità Colorante Modificata (DO 420 + 520 + 620)	1,23	1,26	1,42	1,35
Antociani combinati (stabili) (%)	26,2	28,1	38	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 (%) < 5
Sostanze insolubili (%) < 5
Arsenico (ppm) < 3

Ferro (ppm) < 75
Piombo (ppm) < 2
Mercurio (ppm) < 0.5
Cadmio (ppm) < 0.5

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

- Spiccata reattività con le proteine.
- 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

- Coadiuvante nelle chiarifiche: 10 - 30 g/hL.
- Protezione del colore: 20 - 40 g/hL.
- Inibizione dell'attività laccasica: 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): 5 anni.

CONFEZIONAMENTO

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

