

TANNRED

Tanino para la vinificación en tinto

CARACTERÍSTICAS

TANNRED es una mezcla especial de taninos condensados e hidrolizables, en un finísimo polvo color beige-marrón claro, fácilmente soluble en agua o vino, con un gusto astringente y un aroma ligeramente frutado.

TANNRED tiene una carga eléctrica superficial alta.

APLICACIONES

Se recomienda el uso de TANNRED en la pasta desde las primeras fases de la vinificación. Los taninos condensados nobles (proantocianidinas) contenidos en TANNRED permiten mejorar la estructura polifenólica, aumentando la formación de enlaces covalentes estables con las sustancias colorantes, en vinos con una proporción antocianos/taninos no equilibrada como en el caso de maceraciones cortas, fases prefermentativas conducidas a baja temperatura y de uvas pobres en polifenoles totales.

La presencia de elagitaninos caracterizados por un fuerte poder antioxidante y antirradicalar permite a TANNRED proteger el color contra la oxidación y contra la degradación enzimática de las polifenol oxidasas desde el pisado y las primeras fases de extracción.

DOSIS Y MODALIDAD DE USO

10-30 g/hl en la vinificación, fraccionados en el momento de llenar el fermentador y después de 48 horas.

Diluir el producto en agua o en vino en una proporción 1:10 y agregarlo homogéneamente a la masa.

NOTAS: para definir la dosis ideal y evitar efectos coloidales indeseados, se recomienda efectuar pruebas preliminares de laboratorio.

COMPOSICIÓN

Mezcla de taninos condensados e hidrolizables

PRESENTACIÓN

Paquete de 1 kg, Saco de 20 kg

Este es un producto considerado no peligroso y por tanto no requiere fichas de seguridad.