

FULLCOLOR TANINO

Para la estabilización del color de los vinos tintos

➤ APLICACIONES ENOLÓGICAS

FULLCOLOR es un producto 100% natural utilizado durante la fermentación alcohólica para estabilizar a largo plazo el color de los vinos tintos.

FULLCOLOR es una preparación compleja con taninos condensados y hidrolizables, rica en polisacáridos. Alternativa al tanino condensado de quebracho.

El complejo Taninos-Polisacaridos

- Inhibe las enzimas naturales, LACASA y TIROSINASA, responsables de la oxidación de la uva y se puede utilizar como coadyuvante para mejorar la clarificación.

- Permite la formación de los complejos durables entre los polisacáridos exógeno y los polifenoles extraídos durante la maceración de las uvas tintas.

- Protege los antocianos contra el fenómeno de oxidación y participa en la estabilización de la materia colorante.

FULLCOLOR permite disminuir la sensación de astringencia y obtener vinos tintos más redondos.

➤ IMPLEMENTACIÓN

Disolver FULLCOLOR en 10 veces su peso en agua o en mosto y incorporarlo en la totalidad del mosto por un remontaje o gracias a una conexión por venturi.

➤ DOSIS DE EMPLEO

Para la estabilización del color: 20 a 40 g/hL

Para la inhibición de la lacasa: 40 a 80 g/hL

Para la mejora de las características organolépticas: 30 a 60 g/hL

➤ EMBALAJE Y CONSERVACIÓN

• 1 kg 10 kg

Conservar en un local seco, bien aireado, sin olor a una temperatura entre 5 a 25°C

Una vez abierto, el producto se debe utilizar rápidamente. La solución se debe utilizar en el día una vez preparada.