

# FULLCOLOR™

## TANINOS

Preservación y optimización de la intensidad del color y las características gustativas del vino.



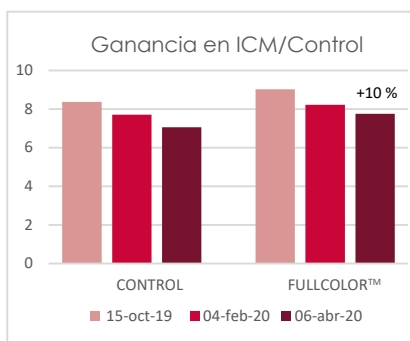
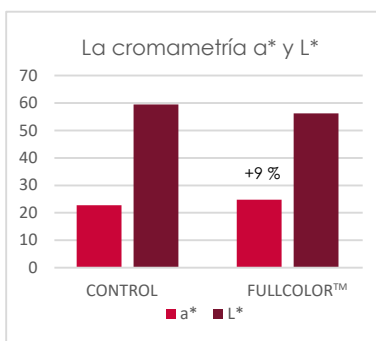
### APLICACIONES ENOLÓGICAS

La intensidad colorante de un vino tinto refleja su calidad. De su baja intensidad se deduce un vino de calidad media. La estabilización temprana de la materia colorante de los vinos tintos es una de las claves del éxito y "garantía" de vino de calidad.

**FULLCOLOR™**, un tanino de vinificación 100 % natural, reúne estas propiedades de estabilización y conservación duradera de la materia colorante optimizando las reacciones de copigmentación, combinación de los taninos y de los polisacáridos de levadura con los antocianos. También puede ayudar a clarificar.

Una herramienta enológica innovadora, **FULLCOLOR™** asocia taninos elágicos y proantocianidinas, extraídos de castaño y de mimosa, así como derivados de levaduras ricos en polisacáridos de levadura. El efecto sinérgico permite una ganancia de materia colorante y una mejor estabilidad de la materia colorante.

**FULLCOLOR™** también optimiza a las características gustativas del vino, al reducir la sensación de astringencia y permite obtener vinos más redondos.



#### Impacto de FULLCOLOR™ sobre la ganancia de intensidad colorante

La intensidad colorante ICM y el valor  $a^*$  (tinte rojo) ponen de manifiesto una ganancia de color del 10 % con la adición de **FULLCOLOR™** a 40 g/hL al vino procedente de uvas tratadas térmicamente y fermentadas en fase líquida.

$L^*$  (Claridad) es menor para la modalidad **FULLCOLOR™**, por lo que el vino es más oscuro.

### MODO DE EMPLEO

Disolver **FULLCOLOR™** en 10 veces su peso de agua, preferiblemente tibia, o en mosto e incorporarlo durante la homogeneización o un remontado.

Es posible fraccionar los aportes de **FULLCOLOR™**: 1ª aporte 48 horas después de la recepción de la cosecha y después 2ª aporte a -30/40 puntos de densidad.

### DOSIS DE EMPLEO

- En fermentación, uvas sanas : de 20 a 60 g/hL
- En fermentación, uvas botritizadas : de 40 a 80 g/hL

### PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 1 kg, 10 kg

Conservar en un sitio seco, bien ventilado, exento de olores y a una temperatura comprendida entre 5 y 25 °C.

Una vez abierto el producto, consumir de inmediato. Una vez preparada, la solución se utiliza durante el día.