

.eSSENTIAL FREE VEG

TANINOS

La gama de taninos **ESSENTIAL** es el resultado de un amplio programa relacionado con la búsqueda de las mejores maderas y con el estudio de los efectos de los diferentes métodos de extracción en diferentes condiciones de trabajo. Por último, los taninos **ESSENTIAL** sufren severos análisis con el objetivo de garantizar una calidad constante en los diferentes lotes de producción. Dentro de la gama **ESSENTIAL** encontrará el tanino correcto para cada necesidad y objetivo técnico deseado. Además, se especifican las dosis más adecuadas para cada tipo de vino y para los diferentes mercados. Se recomienda realizar siempre una evaluación gustativa antes del tratamiento. (Para más información y detalles, consulte a su agente de zona o al equipo de enología del grupo IOC.)

COMPOSICIÓN

Tanino condensado, extraído de maderas de especies exóticas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ESSENTIAL FREE VEG es un preparado de taninos extraídos de maderas de especies exóticas. Utilizado durante el envejecimiento, ayuda a cubrir las sensaciones vegetales y astringentes, favoreciendo la apertura de las sensaciones varietales, frecuentemente cubiertas por las notas “verdes”.

APLICACIONES

Durante el envejecimiento de vinos blancos, tintos y rosados, cubre las notas vegetales, con buen poder antioxidante.

DOSIS

[según las pruebas realizadas]

En envejecimiento de vinos tintos y rosados: 1-20 g/hL *(véase la tabla en el reverso de la presente ficha)*

INSTRUCCIONES DE USO

Disuelva 1:10 en agua, mosto o vino y añada a la masa durante el remontado, preferiblemente con tubo Venturi.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Bolsa de 0,5 kg

Envase cerrado: conserve el producto en un lugar seco, fresco y ventilado.

Envase abierto: ciérrelo cuidadosamente y conserve el producto en la forma indicada.

Producto para uso enológico, según lo previsto por: Reg. [CE] N.º 606/2009.

NOTA TÉCNICA

El envejecimiento es uno de los momentos más importantes para la obtención de vinos de calidad y conformes a los requerimientos del mercado. Es en este momento que los aromas de fermentación se integran con los aromas varietales, caracterizando al vino final. Frecuentemente, los vinos jóvenes se caracterizan por notas gustativas verdes y astringentes, y por un color rojo pleno. Es durante el envejecimiento que el vino evoluciona hacia un gusto redondo y pleno, con un color rojo más violáceo y su aroma típico.

Los taninos son compuestos fenólicos con un papel esencial en la calidad y estabilidad de los vinos. El interés en el uso de los taninos se debe a su capacidad de reaccionar con numerosos compuestos. Estabilización del color: el color de un vino se estabiliza a través de la formación de complejos estables entre los pigmentos coloreados de los vinos tintos (antocianinas) y los taninos condensados. Los elagitaninos tienen una importante actividad antilicásica, que evita el oscurecimiento de los mostos blancos. Todas estas interacciones permiten obtener un color más estable en el tiempo. Propiedades gustativas: la relación taninos/proteínas se aplica desde la degustación; en efecto, la sensación de astringencia está vinculada a la reacción de los taninos del vino con las proteínas salivales. Una astringencia fina y moderada contribuye a las sensaciones de estructura, volumen y persistencia. Además, la formación de complejos taninos/polisacáridos da a los taninos cuerpo y espesor. Poder antioxidante: los taninos son potentes antioxidantes, capaces de interrumpir las oxidaciones en cadena producidas por los radicales libres. En este sentido, actúan en sinergia con el SO₂ y el ácido ascórbico para proteger el vino. Permiten afinar el control de los parámetros oxido-reductores desde el envejecimiento de los vinos. Precipitación de las proteínas: los taninos proantocianidínicos se combinan con las proteínas. Esta propiedad se utiliza para la clarificación de los vinos, junto con la bentonita, y para el tratamiento de ultraclarificación. Acción sobre compuestos sulfurados: algunos compuestos sulfurados (tioles) son responsables de los aromas desagradables y de las notas de reducción en los vinos. En los vinos tintos, los taninos se combinan con los tioles, permitiendo la eliminación de una parte de los tioles fétidos y reduciendo su impacto negativo.

MOSTO		ENVEJECIMIENTO		PREEMBOTELLAMIENTO	
B/R	R	B/R	R	B/R	R
Dosis media en g/hL					
Realice pruebas de laboratorio para determinar el efecto técnico sensorial del tanino y determinar la dosis ideal.					

Privilège Bleu			1 - 5	5 - 20	1 - 5	3 - 20	Ideal en preembotellamiento
Privilège Noir			1 - 5	5 - 20	1 - 5	3 - 20	Ideal en preembotellamiento
Essential PEP	1 - 10	5 - 20	1 - 10	5 - 20	1 - 3	5 - 20	Estabiliza el color. Aumenta la estructura, valoriza el varietal
Essential PEL	1 - 10	5 - 20	1 - 10	5 - 20	1 - 3	5 - 20	Aumenta la estructura, antioxidante, valoriza el varietal
Essential OAK Progress			1 - 5	10 - 20			Aumenta la estructura, estabiliza el color
Essential OAK Sweet			1 - 5	10 - 20	1 - 5	3 - 20	Ideal en preembotellamiento
Essential OAK Strong			1 - 5	5 - 20	1 - 5	3 - 20	Ideal en preembotellamiento
Essential OAK Barrel			1 - 5	5 - 20	1 - 5	3 - 20	Ideal en preembotellamiento
Essential Passion			1 - 5	10 - 20			Antioxidante y valoriza el varietal afrutado
Essential Fresh					1 - 10	1 - 10	Para refrescar el vino blanco.
Essential Free Off			0,5 - 2	5 - 20			Clarifica, eliminación del olor reducido
Essential Free Veg			5 - 10	10 - 20			Reducción del herbáceo, valorización del varietal

Para una evaluación directa y rápida del efecto de los taninos IOC sobre su vino, contacte con su agente de zona o con el equipo de enología del grupo Perdomini-IOC. Será un placer realizar una prueba en su bodega o en nuestros laboratorios para identificar el tanino y las dosis en función del objetivo deseado.