

TANIN BOUQUET R36

TANINOS

Taninos de fermentación de mostos tintos y rosados para la expresión del afrutado de bayas rojas, con un fuerte efecto estabilizante del color.

COMPOSICIÓN

Mezcla de taninos condensados, extraídos de maderas de especies frutales de bayas rojas.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo de color marrón.

TANIN BOUQUET R36 es un preparado de taninos condensados, extraídos de maderas de especies de bayas rojas. El particular proceso de extracción y el secado a baja temperatura, utilizados durante la producción de este tanino, permiten extraer de la madera formas glicosiladas de compuestos aromáticos, como los norisoprenoides (β -ionona y β -damascenona), responsables de aromas de fruta roja en el vino.

En consecuencia, el vino obtenido presenta intensos aromas de cereza, fresa, guinda, arándano, etc., que integran los aromas varietales y los aromas producidos durante la fermentación.

La expresión aromática se acentúa mediante la utilización de algunas cepas de levadura, como IOC R9008 (para mostos tintos) y IOC FRESH ROSÉ (para mostos rosados).

Además, TANIN BOUQUET R36 favorece la estabilización del color y previene la oxidación de los aromas primarios. La presentación en gránulos facilita su dispersión en el agua y el vino, y previene la formación de polvos, que pueden molestar al operador de la bodega.

APLICACIONES

- 1) Vinos rosados en los que se desea potenciar la nota de fruta roja y proteger los aromas primarios.
- 2) Vinos tintos y de crianza media, en los que se desea potenciar la nota de fruta roja y proteger los aromas primarios.

Para aprovechar el efecto organoléptico de los precursores aromáticos aportados por el tanino, TANIN BOUQUET

DOSIS DE USO

Mosto rosado: 2-15 g/hL

Mosto tinto: 5-20 g/hL

Añada TANIN BOUQUET R36 dentro de las 48 horas siguientes a la inoculación de la levadura.

FORMA DE USO

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

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Bolsa de 1 kg.

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

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

Producto para uso enológico, según lo previsto por: Reglamento (CE) n.º 606/2009.