

.ESSENTIAL OAK STRONG™

TANINOS

Diseñada gracias al saber hacer de los equipos de I+D del Grupo IOC, la gama de taninos **.ESSENTIAL™** es el resultado de un amplio programa de investigación. Esta gama se basa en combinaciones originales de taninos de alta calidad: combina la selección de las mejores esencias vegetales, de diferentes orígenes botánicos y geográficos, con técnicas de extracción respetuosas con la madera.

Nuestras combinaciones de taninos naturales le permitirán elegir la mezcla adecuada para cada una de sus necesidades de vinificación.

COMPOSICIÓN

ESSENTIAL OAK STRONG™ es una mezcla de elagitaninas procedentes de robles pedunculados franceses (*Quercus robur*); extraídas con métodos respetuosos con la materia prima.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Utilizado durante el preembotella-miento, **ESSENTIAL OAK STRONG™** aumenta la estructura del vino y optimiza su equilibrio general.

DOSIS

- 1 à 10 g/hL (ver tabla al dorso).

Se recomienda encarecidamente realizar ensayos en laboratorio para refinar la dosificación en función del estilo de su vino y su circuito de comercialización. En el caso de vinos ricos en polifenoles, estructurados y con cuerpo, estos ensayos son fundamentales para comprender las interacciones de **ESSENTIAL OAK STRONG™** con la matriz del vino.

INSTRUCCIONES DE USO

Disuelva 1:10 en agua (agua caliente a 35 °C para facilitar la disolución), mosto o vino y añada a la masa durante el remontado, preferiblemente con tubo Venturi.

Añadir **ESSENTIAL OAK STRONG™** al vino durante la crianza, hasta 48 horas antes del embotellado. En el caso de vinos ricos en polifenoles, estructurados y con cuerpo, ampliar este plazo a una semana.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- En bolsa de 500 g

Antes de la apertura : almacenar en un lugar fresco, seco y bien ventilado, libre de olores y a una temperatura comprendida entre 5 y 25 °C.

Después de la apertura : cerrar el sobre con cuidado y almacenar como se indicó arriba. Una vez abierto el producto, consumir de inmediato. Una vez preparada, la solución se utiliza durante el día.

NOTA TÉCNICA

El uso de taninos en enología cumple varios requisitos; relacionados con su capacidad para interactuar con muchos componentes de los vinos :

Requisito organoléptico y sensación en boca; papel estructurante de los taninos : Al interactuar con proteínas en la saliva; los taninos del vino son los responsables de la astringencia percibida en la degustación. Una astringencia moderada y delicada contribuye a crear en el vino una impresión de estructura, de volumen y de persistencia en boca. Además, la formación de complejos entre taninos y polisacáridos confiere a los vinos una sensación suave y generosa. De este modo, la adición de taninos ayudará a que su vino evolucione hacia más volumen y redondez.

Encolado de los vinos : los vinos jóvenes pueden estar marcados por un color inestable y caracteres verdes, astringentes o incluso amargos. Estos defectos se pueden atenuar durante un encolado, durante el cual los taninos actúan como adyuvantes: al combinarse con las proteínas del vino, contribuyen a la clarificación y a la estabilización de los vinos, o evitan los efectos de un sobreencolado.

Estabilización del color : los taninos elágicos y condensados pueden formar complejos estables al interactuar con los antocianos del vino (copigmentación por enlace covalente o de tipo stacking). Los taninos elágicos tienen una acción antilacasa que evita el pardeamiento del vino. Todas estas interacciones contribuyen a estabilizar el color de los vinos a lo largo del tiempo.

Requisito aromático y efectos sobre los compuestos de azufre : algunos compuestos azufrados son la causa de aromas desagradables. En los vinos tintos, los taninos se combinan con estas sustancias para atenuar su impacto negativo.

Papel antioxidante : los taninos tienen propiedades antioxidantes; pueden detener las reacciones en cadena de oxidación causadas por los radicales libres. Actuando en sinergia con el SO₂ y/o el ácido ascórbico, los taninos proporcionan al viticultor un mejor control sobre los parámetros RedOx del vino desde la etapa de encolado.

CRIANZA		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.					

Privlège Bleu™			1 - 5	5 - 20	1 - 5	3 - 20	Ideal en preembotellamiento
Privlège 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.