

# .ESSENTIAL OAK SWEET™

## 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 SWEET™** es una mezcla de elagitaninos procedentes de robles pedunculados de diferentes orígenes; extractos utilizando métodos que respeten la materia prima.

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

Utilizado durante el preembotella-miento, **ESSENTIAL OAK SWEET™** aumenta la sensación de dulzura y la intensidad olfativa, equilibrando el vino después de su eventual envejecimiento en barricas.

### DOSIS

- 1-15 g/hL (véase la tabla en el reverso de la presente ficha)

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 SWEET™** con la matriz del vino.

### INSTRUCCIONES DE USO

Disuelva 1:10 en agua (se recomienda 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 SWEET™** al vino durante la crianza o el preembotella-miento, hasta 48 horas antes de la microfiltración final. En el caso de vinos ricos en polifenoles, estructurados y con cuerpo, ampliar este plazo a una semana.

### ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- 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 SO<sub>2</sub> 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
<b>Dosis media en g/hL</b>					
Realice pruebas de laboratorio para determinar el efecto técnico sensorial del tanino y determinar la dosis ideal.					

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