



TANETHYL

.....
 Tanino de pepita de uva activado por la estabilización rápida del color
 y la estructuración tánica de los vinos



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Tanethyl es un tanino enológico de pepita de uva de nueva generación, activado mediante un proceso industrial patentado.

Tanethyl permite evitar la etapa oxidativa necesario para la formación de etanal. Su adición a un medio que contiene antocianos libres, conduce de forma rápida y espontánea a la formación de combinaciones tanino-antociano.

Vinos tintos

En los vinos tintos la materia colorante en forma libre es poco estable y sensible a las variaciones del pH, contenido en oxígeno y SO₂. Las combinaciones de materia colorante con los taninos permiten estabilizar el color y hacerlo menos sensible a las condiciones del medio. De la misma forma, el aumento del grado de polimerización de los taninos en el momento de la fase de condensación, permite disminuir la astringencia y en consecuencia mejorar la calidad gustativa de los vinos.

Vinos rosados

En los vinos rosados y tintos jóvenes caracterizados por su baja concentración polifenólica, se observa a menudo la inestabilidad del color rosáceo y el desarrollo tonalidades anaranjadas; el empleo de **Tanethyl**, en estos casos, permite estabilizar el color, que se acentúa aún más por el fenómeno de la copigmentación. El tratamiento de los vinos rosados con **Tanethyl** puede realizarse exclusivamente si la tonalidad del color es inferior a 0,5-0,6: si es superior se tiene que realizar un tratamiento preliminar con Polygel W.

Vinos blancos

En el caso de los vinos blanco, **Tanethyl** se aconseja para suavizar los taninos verdes y astringentes.

Mosto en fermentación y zumo de uva.

En fase fermentativa en mosto con bajo contenido en alcohol, o en mostos de uva tinta donde la posibilidad de formación de puentes etanal es baja o nula y los antocianos son muy inestables, el empleo de **Tanethyl** es aconsejable para estabilizar el color que podría perderse.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tanethyl se extrae de pepitas de uva blanca y responde a los criterios establecidos por el Codex Enológico: valor en polifenoles totales superiores al 65%; capacidad de responder positivamente a las reacciones de Bate-Smith (butanólisis clorada en presencia de sales de hierro), que caracteriza el producto como una antocianidina, valor en sustancia activa (llamada taninos verdaderos), límite de metales y capacidad de flocular las proteínas.

El color pardo grisáceo del producto responde a los límites relacionados con el color de los taninos que lo componen.





TANETHYL

→ DOSIS DE EMPLEO

Para vinos tintos: de 5 a 10 g/hL.

Para vinos blancos y rosados: de 2,5 a 5 g/hL.

Para mostos: de 2,5 a 10 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en mosto o vino y adicinarla a la masa en remontado.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz y el calor directo.

Paquetes de 500 gr en cajas de 1 kg neto.

