



# TANETHYL® Effe

Miscela di tannini ellagici e proantocianidinici estratti da vinaccioli d'uva con uno speciale sistema brevettato che permette di avere su di sé una molecola di acetaldeide reattiva



## → DESCRIZIONE TECNICA

La formazione di composti tra antocianidine e proantocianidine senza l'adeguata quantità di etanale, dà origine a composti che assorbono maggiormente a 420 nm; nei vini così ottenuti le tinte aranciate compaiono anticipatamente rispetto a quelli dove tale polimerizzazione avviene in presenza di acetaldeide; la conferma si ha anche analiticamente in quanto i vini trattati con **Tanethyl Effe** assorbono maggiormente a 520 e 620 nm.

L'impiego di **Tanethyl Effe** nelle prime fasi della fermentazione è particolarmente interessante, in quanto la mancanza di etanolo nel mosto non permette la formazione di una adeguata quantità di acetaldeide proporzionale ai polifenoli presenti. L'impiego di **Tanethyl Effe** non necessita di quello stadio ossidativo che ha origine dalla reazione tra ossigeno e tannino ellagico alla base della formazione del ponte etanale.

L'aggiunta al mosto rosso ricco in antociani di **Tanethyl Effe** porta rapidamente, senza stress ed in modo spontaneo alla formazione di combinazioni tannini/antociani dalla tinta violacea più marcata. **Tanethyl Effe** nei mosti rossi, preserva inoltre la sostanza colorante dall'azione dell' $\text{SO}_2$  che in questa fase è molto attiva e presente in dosi spesso elevate.

L'utilizzo di **Tanethyl Effe** stabilizza subito il colore mettendo al sicuro dalle problematiche inerenti forti variazioni di pH che in certe zone portano alla perdita di frazioni importanti di antociani ancor prima della fine della fermentazione alcolica, ma che si evidenziano solo successivamente.

Nelle moderne tecniche di estrazione del colore (macerazioni prefermentative e freddo, flash détente, neve carbonica, ecc.) volte ad estrarre in modo delicato e nel più breve tempo possibile gli antociani, aumentano sempre più la quantità di pigmenti rossi nella prima fase di macerazione. La presenza di antociani liberi all'inizio della fermentazione alcolica richiede aggiunte di tannini proantocianidinici ed ellagici ma la semplice addizione non garantisce polimerizzazioni ideali, a causa della mancanza di alcol quindi assenza di acetaldeide; per tale motivo si rende indispensabile in queste tecnologie introdurre **Tanethyl Effe** molto precocemente.

Nei vini rosati la poca quantità di antociani e il contenuto di  $\text{SO}_2$  considerevole, determina spesso già l'aumento delle tinte gialle, che durante la fermentazione si attenuano, diminuendo gli aromi tipici di questi vini. L'aggiunta di **Tanethyl Effe** garantisce la durata nel tempo sia dei colori rosa violacei che degli aromi floreali.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Miscela di tannini ellagici e proantocianidinici.





## TANETHYL® Effe

### → DOSI D'IMPIEGO

Nei vini rosati da 5 a 15 g/hL.

Nei vini rossi da 5 a 25 g/hL.

### → MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose in mosto o in acqua e aggiungerla alla massa in rimontaggio.

### → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da kg 1 netti in scatole da kg 15.

Sacchi da kg 5 netti.

