



TANIBLANC Fresh

Combinación de taninos de Acacia y Agalla para mostos y vinos blancos y rosados

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Los taninos son los antioxidantes naturales y se utilizan ya en las primeras etapas de maceración y vinificación evitando la mayor parte de la oxidación por parte de los compuestos cromatos y aromáticos. Taniblanco Fresh es una combinación de proantocianidinas y galotaninos, de gusto dulce y fresco, que permite obtener vinos agradables y acordes con las exigencias del mercado, aun cuando posean notas oxidadas y cansadas.

La adición de taninos en las fases iniciales de la vinificación es el primer paso para obtener vinos más longevos, con una estructura tánica.

Las peculiaridades polifenólicas de Taniblanco Fresh protegen y rejuvenecen los vinos blancos y rosados. Taniblanco Fresh encuentra aplicación en la elaboración de vinos rosados gracias a la estructura polifenólica que le confiere una alta afinidad con los antocianos presentes en estos vinos. Los taninos condensados liberados por Taniblanco Fresh se combinan directamente con estos compuestos, para dar vinos con un color más estable y matices más brillantes.

Taniblanco Fresh, permite mantener los aromas frescos, que recuerdan al eucalipto, pero también a notas balsámicas y especiadas. Usado en fermentación protege las notas aromáticas cítricas.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Taninos de acacia y Agalla.

Análisis de una solución acuosa con 2 g/L de Taniblanco Fresh:

TIP: 31

Catequinas ppm: 192

Proantocianidinas ppm: 185

→ DOSIS DE EMPLEO

De 5 a 25 g/hL.

Se aconseja el uso de 5g/hL en prensado, 10-15g/hL en vinificación y afinado en blanco, hasta hL en vinificación y afinado en rosado.

25g/

→ FORMA DE EMPLEO

Añadir directamente al mosto o el vino y homogenizar

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Paquetes de 1 kg en cajas de 5 kg Sacos de 5Kg.

