



TANIQUERC Boiseè

Combinación de taninos tostados de roble, *quebracho* y acacia para el afinado de los vinos tintos

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Taniquerc Boiseè permite acentuar los tonos violáceos de los vinos tintos, evitando su evolución hacia matices anaranjados y permite restablecer el correcto equilibrio entre antocianos y taninos.

La estructura polifenólica de **Taniquerc Boiseè** le confiere un elevado grado de afinidad con los antocianos presentes. Los taninos condensados liberados por **Taniquerc Boiseè** se combinan directamente con estos compuestos, para dar vinos con un color más estable.

Gracias a su alta capacidad para fijar el oxígeno, **Taniquerc Boiseè**, permite evitar los fenómenos de oxidación. Su particular acción sobre las proteínas permite eliminar parcialmente las oxidasas y por ello tanto limitar su efecto nocivo.

Utilizado en la segunda parte de la fermentación y combinado con la oxigenación, **Taniquerc Boiseè** dará vinos con una estructura tánica más suave, menos astringentes pero también con mayor volumen en boca.

Taniquerc Boiseè es el coadyuvante ideal para los vinos de crianza, aporta notas "boiséas", que desarrollan la complejidad de los aromas, destacando notas de vainilla, regaliz y madera tostada

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Taninos de roble, *quebracho* y acacia.

Análisis de una solución acuosa con 2 g/L de **Taniquerc Boiseè**:

IPT: 33

Catequinas ppm: 36

Proantocianidinas ppm: 101

→ DOSIS EMPLEO

15-40 g/hL para vinos estructurados.

→ FORMA DE EMPLEO

Añadir directamente al 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 neto en caja de 5 kg

Paquetes de 1 kg neto en caja de 1 kg

