

Fecha: 15/01/22 Revisión: 03

NOMBRE: TANINO ORO

COMPOSICIÓN: TANINOS DE ALTA CALIDAD. Proantocianidínico – elágico - galico.

REQUISITOS LEGALES:

Conforme al reglamento (UE) 2019/934 y al Food Chemical Codex

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

Aspecto: polvo.

Color: marrón rojizo oscuro.

ANÁLISIS QUÍMICO/MICROBIOLÓGICO:

Taninos totales sobre materias seca: >65%

Cenizas: <4 %

Arsénico: < 3 ppm

Hierro: < 50 ppm

Plomo: < 5 ppm

Mercurio: < 1 ppm

USO PREVISTO: Los taninos pueden ser considerados como los antioxidantes naturales de la uva en grado de proteger los compuestos colorantes y aromáticos de la acción de las enzimas oxidásicas, como la lacasa, y de los radicales libres que se forman a continuación de la oxidación de las moléculas polifenólicas.

NO OGM: No contiene/no producido de organismo genéticamente modificado según Reglamento (EC) Nº 1829/2003 y Nº 1830/2003

INFORMACIÓN ALERGENOS: Reglamento (EC) Nº 1169/2011.

COMPONENTE	Como ingrediente	No como ingrediente pero si en la misma línea de envasado	No como ingrediente pero presente en el mismo sitio productivo
Cereales conteniendo Gluten principalmente harina, trigo, centeno, avena, cebada y sus derivados	☐	☐	☐
Crustáceos y productos derivados	☐	☐	☐
Huevos y productos derivados	☐	☐	☐
Pescado y productos derivados	☐	☐	☐
Cacahuets y productos derivados	☐	☐	☐

Soja y productos derivados	☐	☐	☐
Leche y productos derivados	☐	☐	☐
Nueces y productos derivados	☐	☐	☐
Apio y productos derivados	☐	☐	☐
Mostaza y productos derivados	☐	☐	☐
Altramuz y productos derivados	☐	☐	☐
Moluscos y productos derivados	☐	☐	☐
Sésamo y y productos derivados	☐	☐	☐
Anhidrido sulfuroso (E220) y Sulfitos (E221- E228) en concentraciones > 10 mg/Kg SO ₂	☐	☐	☐

Propiedades: TANINO ORO es un tanino compuesto por una base de taninos condensados, más activo frente a los antocianos, y una combinación de taninos hidrolizables, que aportan un mayor poder antioxidante, combinación que consigue mayor Estabilización de Color. TANINO ORO aporta la estructura que necesita un vino para ser conservado largo tiempo en bodega.

Dosis: Las dosis pueden variar dependiendo del estado sanitario y del mosto-vino a tratar.

10-30 gr. /Hl.

Se recomienda que la dosis estipulada final sea repartida durante la fermentación.

Modo de empleo: preparar una disolución al 10%, homogeneizarlo bien e incorporarlo en un remontado.

CONDICIONES:

Almacenamiento y conservación:
Almacenar en un local seco y alejado de los malos olores
Transporte: No sometido a normativa de transporte.

PLAZO MINIMO CONSUMO PREFERENTE: 5 años desde su fabricación.

TRAZABILIDAD:

En un costado del envase
Primera Línea: Referente a lote.
Segunda Línea: Fecha consumo preferente

TIPO ENVASE:

Paquete 1 Kg.
Saco 10 Kg.