

TANINO ORO LIQUIDO

proantocianidinico (uva) --elágico(roble-castaño)—gálico(agallas de nuez-tara)

PROPIEDADES DEL TANINO ORO LIQUIDO:

TANINO ORO LIQUIDO es un tanino LISTO PARA USAR. TANINO ORO LIQUIDO es una disolución de tanino compuesto por una base de taninos proantocianidinicos procedentes de uva, mas activo frente a los antocianos, y una combinación de taninos hidrolizables (elágico y gálico), que aportan un mayor poder antioxidante, combinación que consigue mayor Estabilización de Color.

TANINO ORO LIQUIDO aporta la estructura que necesita un vino para ser conservado largo tiempo en barrica.

TANINO ORO LIQUIDO por su formulación y fundamentalmente por las características de sus materias primas presenta unas propiedades que utilizado en vinificación estabilizamos la materia colorante, esto se produce:

Por un lado, la parte proantocianidinica presenta la capacidad, en presencia de oxígeno de combinarse con los antocianos del mosto-vino, evitando la pérdida de estos por oxidación, o polimerización, permitiendo obtener vinos de mayor intensidad de color y mas estable en el tiempo.

Por otro lado la parte hidrolizable, actúa sobre la estabilización de color gracias a su elevado poder antioxidante, debido al elevado número de grupos fenoles que son capaces de oxidarse y disminuir la disponibilidad del oxígeno hacia otras reacciones.

Además produciendo pequeñas cantidades de acetaldehído que sirve de puente de unión con los antocianos, generando complejos colores rojos estables.

De esta manera se producen una asociación de los efectos de ambos procesos para generar compuestos antocianidinicos de colores rojos más intensos y sobre todo estables.

DOSIS:

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

Mostos: 3 -70 cc./HL..

Vinos estabilización del color: 30-60 cc./HL.

ENVASE:

Garrafa 10 Kg.

MODO DE EMPLEO

Añadir directamente durante uno o varios remontados preferentemente con aireación. Se recomienda agitar previamente el envase.

CONSERVACIÓN

Mantener en envase cerrado y alejado del calor y los malos olores.

Al tratarse de un producto natural sin ningún tipo de conservante se recomienda su utilización en 2 meses desde la fecha de envasado.