

TANIN VR GRAPE®

Taninuri proantocianidice extrase din struguri cu ajutorul procedurii de dizolvare instantanee (IDP) de la LAFFORT.
 Calificat pentru producția de produse destinate consumului uman direct în domeniul utilizării reglementate în oenologie.
 În conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 2019/934.

SPECIFICAȚII ȘI APLICAȚII OENOLOGICE

Datorită calității ridicate a procesului de extracție, **TANIN VR GRAPE®** conține doar o cantitate neglijabilă de acizi fenolici, care sunt substraturi cunoscute ale *Brettanomyces*. Este special formulat pentru:

- Compensarea deficienței naturale de tanin din struguri (lipsa de maturitate fenolică sau un raport tanin-antocianină nefavorabil).
- Stabilizarea culorii datorită formării de pigmenți polimerici tanin-antocianină.
- Îmbunătățește filtrabilitatea
- Rafinarea și îmbunătățirea structurii vinului și a lungimii palatului.

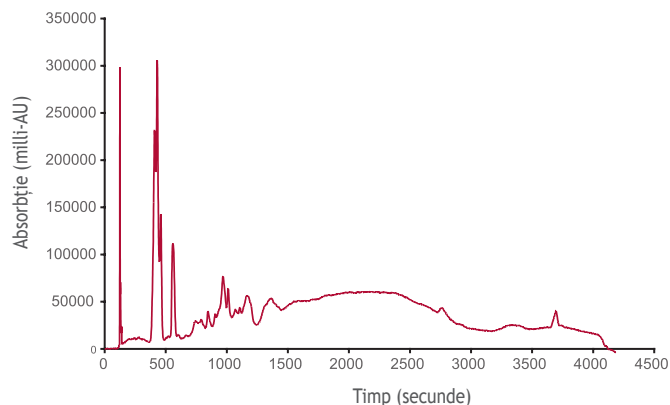
REZULTATE EXPERIMENTALE

- **TANIN VR GRAPE®** este un preparat pur, cu un conținut foarte scăzut de acizi fenolici.

	Acid cumaric (μg/g de taninuri)		Acid ferulic (μg/g de taninuri)	
	Liber	Conversia alcoolului în ester	Liber	Conversia alcoolului în ester
Tanini din boabe	175	550	25	150
Tanini din pieleță	538	4120	11	185
Tanini din boabe	88	225	13	88
Tanini din pieleță	124	1643	22	197
TANIN VR GRAPE®	63	275	25	100

Conținutul diferit de acizi fenolici între **TANIN VR GRAPE®** și diverse preparate comerciale alternative.

- Gradul mediu de polimerizare a **TANIN VR GRAPE®** îi conferă același grad organoleptic și fizico-chimic ca și tanini din pielea boabelor de struguri



CARACTERISTICI FIZICE

Aspect..... pulbere
Solubilitate în apă..... complet

Culoare..... maro

ANALIZĂ CHIMICĂ

Fenolici totali (%)..... > 65
Umiditate (%) < 10
Cenușă (%) < 4
Substanțe insolubile (%) < 2

Arsenic (ppm) < 3
Fier (ppm) < 88
Plumb (ppm) < 2
Mercur (ppm) < 1
Cadmiu (ppm) < 1

PROTOCOL DE UTILIZARE

DOZAJ

- Stabilizarea culorii: 20 - 40 g/hL
- Creșterea taninului: 10 - 30 g/hL

IMPLEMENTARE

- **TANIN VR GRAPE®** poate fi stropit direct pe must sau pe vin (datorită procedurii IDP), în timpul omogenizării sau prin remontare.
- În cazul stabilizării culorii, adăugați **TANIN VR GRAPE®** în timpul unei remontări la începutul fermentației.

RECOMANDARE DE DEPOZITARE

- A se depozita deasupra nivelului solului, într-un loc uscat, care să nu răspândească mirosuri. Să se asigure că stocul este păstrat la o temperatură moderată, în ambalajul original, nedeschis.
- Data optimă de utilizare: 4 ani.

AMBALARE

Pungă de 500 g - Cutie de 10 kg



LAFFORT

l'œnologie par nature