

TANIN VR SUPRA® ÉLÉGANCE

Preparat de tanin elagic și proantocianidic cu dizolvare instantanee, (procedeu de dizolvare instantanee, IDP) pentru vinificarea vinului roșu.

Calificat pentru producția de produse destinate consumului uman direct în domeniul utilizării reglementate în oenologie. În conformitate cu actualul Regulament UE nr. 2019/934.

SPECIFICAȚII ȘI APLICAȚII OENOLOGICE

TANIN VR SUPRA® ÉLÉGANCE combină efectele diferitelor taninuri selectate și preparate pentru o eficiență tehnologică optimă, fără a adăuga amăreală și astringență:

- Acțiune antioxidantă pentru a proteja culoarea.
- Îmbunătățirea structurală a vinului prin suplimentarea palatului mijlociu.
- Precipitarea proteinelor naturale ale vinurilor pentru o mai bună conservare a taninurilor endogene (efect de "sacrificiu").
- Inhibarea enzimelor naturale de oxidare (lactază, polifenoloxidază) în timpul recoltării recoltelor *afectate de Botrytis* (mai eficient decât SO₂).
- Vinificarea strugurilor care prezintă un deficit de maturitate fenolică sau un raport tanin/antocianină nefavorabil pentru stabilizarea culorii.
- Îmbunătățește filtrabilitatea.

CARACTERISTICI FIZICE

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

Culoare..... maro închis

ANALIZĂ CHIMICĂ

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

Arsenic (ppm) < 3
Fier (ppm) < 50
Plumb (ppm) < 2
Mercur (ppm) < 1
Cadmiu (ppm) < 1



LAFFORT

l'œnologie par nature

PROTOCOL DE UTILIZARE

CONDIȚII OENOLOGICE

- Conținut ridicat de antociani și/sau conținut scăzut de taninuri. Raport antociani - taninuri de <4.
- Maturitatea scăzută a taninurilor strugurilor care împiedică o extracție mare de fenoli.
- Recolta *afectată de Botrytis*: activitatea lactazei > 2U/mL.

DOZAJ

- Îmbunătățirea structurală: 10 - 20 g/hL (100 - 200 ppm).
- Stabilizarea culorii: 20 - 40 g/hL (200 - 400 ppm).
- Fructe afectate de *Botrytis*: 30 - 50 g/hL (300 - 500 ppm).

IMPLEMENTARE

Procesul IDP permite o solubilitate perfectă în vin și, astfel, nu impune dizolvarea prealabilă a taninurilor în apă. Cu toate acestea, se recomandă o introducere omogenă în masa mustului sau a vinului.

- La fructele sănătoase: se adaugă doza totală în timpul primului remontaj, la începutul fermentației alcoolice.
- În cazul macerărilor reci de prefermentare (înmuire la rece): se adaugă doza totală în timpul primei pompări la începutul fermentației alcoolice.
- La o recoltă *afectată de Botrytis*: adăugați doza totală mai devreme, de preferință în rezervor.

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 1 kg - cutie de 10 kg.
- Pungă de 5 kg - cutie de 10 kg



LAFFORT

L'œnologie par nature