

TANIN BDX®GR

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

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

TANIN BDX®GR combină efectele diferitelor taninuri, care sunt selectate și pregătite pentru o eficiență tehnologică optimă. TANIN BDX®GR se pretează a fi folosit pentru diferite varietati de struguri roșii și îndeplinește cu succes următoarele:

- Acțiune antioxidantă pentru protejarea substanțelor colorante.
- Inhibarea enzimelor naturale de oxidare (lactază, polifenoloxidază) în timpul recoltării recoltelor *afectate de Botrytis* (mai eficient decât SO₂).
- Precipitarea proteinelor naturale ale vinurilor pentru o mai bună conservare a taninurilor endogene (efect de "sacrificiu").
- Îmbunătățirea structurală a vinului prin suplimentarea palatului mijlociu.

CARACTERISTICI FIZICE

Aspect..... pulbere Culoare..... maro închis
Solubilitate în apă..... complet

ANALIZĂ CHIMICĂ

Fenolici totali (%).....	> 65	Arsenic (ppm)	< 3
Umiditate (%)	< 10	Fier (ppm)	< 88
Cenușă (%)	< 4	Plumb (ppm)	< 2
Substanțe insolubile (%)	< 2	Mercur (ppm)	< 1
		Cadmium (ppm)	< 1

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).



LAFFORT

l'œnologie par nature

IMPLEMENTARE

Procedeul 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 (înmuiere 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 de 5 kg - Palet cutie de 350 kg