

# Tanicol BLANC EXCELLENCE

Prospețime și intensitate aromatică în vinurile albe

## CARACTERISTICI

**Obiectivul Prospețime:** Prospețimea și intensitatea aromatică în vinurile albe. Intensifică aromele citrice, de flori și fructe proaspete și vii. Efect antioxidant spectaculos, îndepărtează rugina și notele de fructe vechi, sporind evoluția vinului. Excelent pentru vinurile rafinate în cazul cărora se accentuează persistența aromatică și caracteristicile soiului.

## APLICARE SI DOZAJ

Pe parcursul fermentație alcoolice:

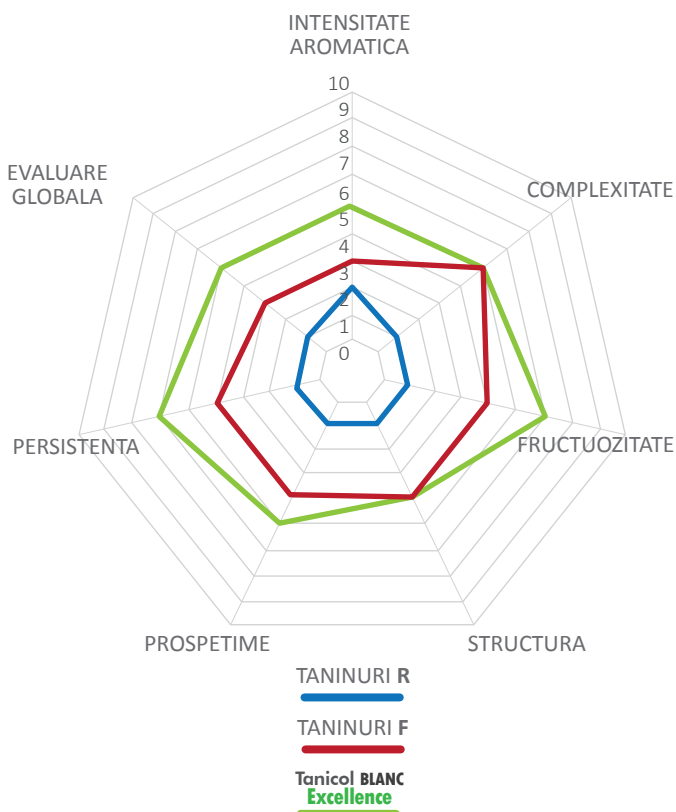
- O înaltă capacitate antioxidantă fără a se simți amărăciune sau rugozitate, datorită conținutului ridicat de tanin din struguri. Contribuie la limitarea dependenței de aduga sulf în vinurile albe.
- Protejează împotriva evoluției culorii și aromei.
- Asigura vinului structură integrată și echilibrată.
- Intensificarea profilului aromatic al vinului.

Rafinarea vinurilor:

- Restabilește tineretea vinurilor albe și roze oferindu-le un nivel înalt de prospețime și intensitate aromatică.
- Creșterea complexității și longevității. Protejează împotriva evoluției de culoare și aromă.
- Preia nuanțele de tip citrice, lamaie, grapefruit, iarba proaspătă și notele de tiol în funcție de soiul de strugure.

La elaborarea vinurilor spumoase:

- Utilizarea sa pe vinurile bază permite obținerea de vinuri spumoase proaspete, intense, rotunde și voluminoase, fără note de amareala sau astringenta.



Efectul dorit	Când se aplică	Doze (g/hl)
Îmbunătățire aromatică și creșterea potențialului fenolic	Fermentație	1-15 g/hl Vinuri albe și roze
Intensificarea aromei	Rafinare	1-10 g/hl Vinuri albe

## CALITATI ORGANOLEPTICE

**Grafic 1.-** Studiu organoleptic comparativ al utilizării **Tanicol Blanc Excellence** și a altor taninuri specifice vinurilor albe premium, în doză de 10g/hl. Evidențiază creșterea intensității aromatice, prospețimea și persistența la degustare a Tanicol Blanc Excellence.

## COMPOZITIE

---

Amestec de taninuri condensate (*Vitis Vinifera*) și taninuri hidrolizabile.

## MOD DE UTILIZARE

---

1.- Soluție ușoară: Se prepară o soluție de 10% prin dizolvarea taninului în vin sau must, amestecând energic

2.- Aduaga în vin asigurând omogenizarea.

PRECAUTII: La rafinare se recomandă aplicarea cu una sau două săptămâni înainte de îmbuteliere, pe vinul stabilizat și filtrat. A se realiza probe de laborator pentru ajustarea dozei și evaluarea filtrabilității.

## ASPECT

---

Granule fine de culoare maro castan.

## PREZENTARE

---

Pachet de 1 kg

## PROPRIETATILE FIZICO-CHIMICE

---

Total fenoli [%]	> 65
Umiditate [%]	< 10
Cenușă [%]	< 4
Fracție insolubilă [%]	< 2
As [mg/kg]	< 3
Fe [mg/kg]	< 50
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1

## CONSERVARE

---

A se păstra în ambalajul original, la rece, fără umezeală și murături străine.

Odată deschis ambalajul se recomandă utilizarea cât mai repede posibil.

A se consuma de preferință înainte de: 5 ani de la data ambalării.

## RGSEAA: 31.00391/CR

Produs în conformitate cu Codexul oenologic internațional și a Regulamentul CE 606/2009.