

## Tanicol XE

Estabilidad de color y efecto antioxidante en vinos tintos

### CARACTERÍSTICAS

**Tanicol XE** es un tanino condensado específico para la vinificación. Favorece la estabilización de color y posee un elevado carácter antioxidante. Incrementa la estructura sin sensación de amargor.

### APLICACIÓN

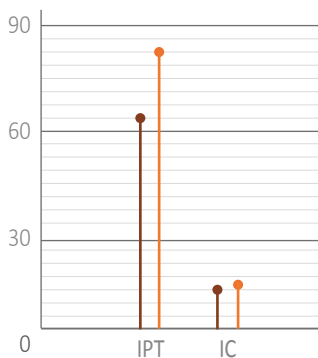
Durante la vinificación de variedades tintas,

- » Favoreciendo la estabilidad de color y protegiendo los polifenoles más fácilmente oxidables.
- » En vinificaciones de maceraciones cortas.
- » En vendimias de deficiente calidad sanitaria. **Tanicol XE** permite acortar los tiempos de maceración además de poseer un elevado carácter antioxidante.
- » La formulación líquida de **Tanicol XE** facilita su empleo en el vino.

### CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- » Atenua la sensación de verdor en uvas de deficiente madurez fenólica.
- » Acentúa las sensaciones de cuerpo y volumen en boca.

*Polifenoles totales e Intensidad colorante de un vino testigo y un vino elaborado con **Tanicol XE**.*



Polifenoles totales e Intensidad colorante de un vino testigo y un vino elaborado con **Tanicol XE**.

### COMPOSICIÓN

Tanino condensado. Origen botánico: *Schinopsis spp.* (Quebracho).

Formulación líquida: solución al 38% de tanino estabilizada con SO<sub>2</sub>.

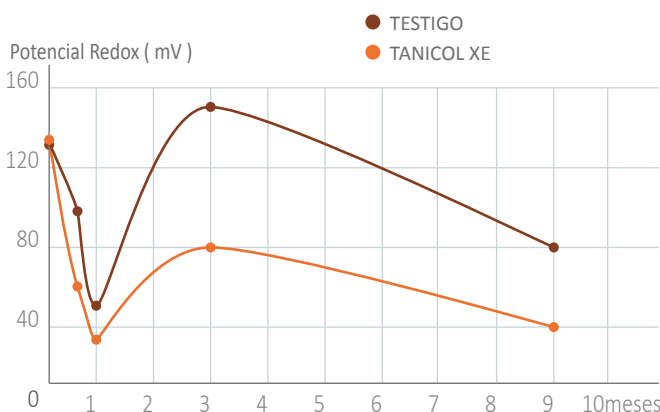
Alérgeno: Contiene sulfitos.

### DOSIS

Tanicol XE 10-40 g/hl

Tanicol XE L 30-100 ml/hl

**ATENCIÓN:** La dosis de empleo, se debe optimizar dependiendo de la calidad sanitaria, de los tiempos de maceración o del potencial polifenólico de la uva.



Evolución del potencial redox de un vino tinto con 30 g/hl de **Tanicol XE** comparado con el mismo vino testigo.

### MODO DE EMPLEO

---

1.- Preparar una solución de **Tanicol XE** al 20-30% disolviendo el tanino en agua tibia (30°C).

2.- Se deja enfriar y se añade al mosto asegurando la homogeneización.

Preparación líquida:

**Tanicol XE L** se añade directamente al volumen total a tratar, asegurando una distribución homogénea.

**Nota:** Se recomienda la aplicación del tanino aprovechando alguno de los remontados durante la elaboración. Se recomienda su adición en sucesivas veces.

Precauciones de trabajo.

Evitar el contacto del tanino con superficies de hierro u oxidadas. En caso de contacto, los taninos formarán un precipitado negro insoluble. Para su preparación se deben emplear recipientes de acero, plástico, vidrio o cerámica.

### ASPECTO FÍSICO

---

Granulado color ocre. Sabor astringente.

Preparación líquida: líquido color marrón oscuro.

### PRESENTACIÓN

---

Envase de 1 y 25 kg.

Preparación líquida: envase 11 Kg

### PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS **Tanicol XE EP 399 (rev.4)**

---

Fenoles totales [%]	> 65
---------------------	------

Humedad [%]	< 10
-------------	------

Cenizas [%]	< 4
-------------	-----

Fracción insoluble [%]	<2
------------------------	----

As [mg/kg]	<3
------------	----

Fe [mg/kg]	<50
------------	-----

Pb [mg/kg]	<5
------------	----

Hg [mg/kg]	<1
------------	----

---

<b>TANICOL XE L</b>	<b>EP 563 (rev:4)</b>
---------------------	-----------------------

---

SO <sub>2</sub> [mg/l]	< 1000
------------------------	--------

Densidad 20°C (g/ml)	1,10-1,14
----------------------	-----------

Residuo seco [% (p/p)]	> 25
------------------------	------

---

### MODO DE CONSERVACIÓN

---

Conservar en el embalaje de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente:

**Tanicol XE:** antes de 5 años a partir del envasado.

**Tanicol XE** (formulación líquida): antes de 1 año a partir del envasado.

**RGSEAA: 31.00391/CR**

*Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934.*