

Tanicol ONE L

Efeito antioxidante e protetor dos polifenóis naturais da uva, fácil de aplicar na vindima

Características

O Tanicol ONE L é um tanino elágico (castanheiro) adequado para ser aplicado nas fases iniciais da produção de vinho tinto devido ao seu alto efeito antioxidante, à sua capacidade de reagir com peptídeos e proteínas para proteger os polifenóis naturais da uva e ao seu efeito positivo sobre a cor. O seu formato líquido permite a sua aplicação fácil no momento da receção da uva.

Aplicação

- Na vinificação para reduzir a quantidade de enxofre, efeito antioxidante.
- Em uvas com mau estado sanitário, efeito antioxidante.
- Na vinificação de tintos para aumentar a intensidade de coloração final dos vinhos.
- Em macerações curtas de vinificações de tintos para proteger os polifenóis naturais da uva.
- Em elaborações com uvas de maturidade insuficiente, como complemento da sua estrutura.

Efeito desejado	Aplicação	Dose
Melhoria organolética	Primeiras etapas da vinificação	30-120 ml/hl
Inibição da lacase	Receção de vindima	>120 ml/hl

Composição

Tanino hidrolisável (*Castanea sativa*) em solução aquosa a 30% e dióxido de enxofre (E-220). (Contém sulfitos: < 1000 ppm)

Características organoléticas

- Efeito antioxidante por três vias: consumo de oxigénio, efeito antioxidante e precipitação de metais pesados (catalisadores de oxidação química).
- Proteção antioxidante em vindimas de baixa qualidade sanitária devido à inibição da lacase.
- Efeito positivo na intensidade de coloração dos vinhos tintos, devido ao fenómeno de copigmentação.
- Provoca a precipitação de péptidos e proteínas no mosto, de forma a proteger os fenóis naturais da uva.

Modo de emprego

Aplicar de forma direta ou diluída (1:1) na vindima ou no depósito. Homogeneizar após a sua adição, no caso de ser adicionado na cuba.

Obtêm-se os melhores resultados com o sistema de dosagem PYXIS, com o qual garantimos uma correta homogeneização do produto.

Aspetto físico

Líquido castanho-escuro.

Apresentação

Recipiente de 22 Kg.

Propriedades físico-químicas e microbiológicas

EP 393 (rev.0)

Fenóis totais [%] *	> 65
Cinzas [%] *	< 4
Fração insolúvel [%]*	< 2
As [mg/kg] *	< 3
Fe [mg/kg] *	< 50
Pb [mg/kg] *	< 5
Hg [mg/kg] *	< 5
SO ₂ [mg/l]	< 1000
Densidade 20 °C (g/ml)	1.10 – 1.14
Resíduo seco [%](p/p)	< 25

(*) Valor referente à matéria-prima seca.

Modo de conservação

Conservar na embalagem original em lugar fresco, seco e livre de odores

Uma vez aberto deve ser usado o mais rapidamente possível.

Consumo preferencial: antes de 2 anos após o acondicionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento (UE) 2022/68.