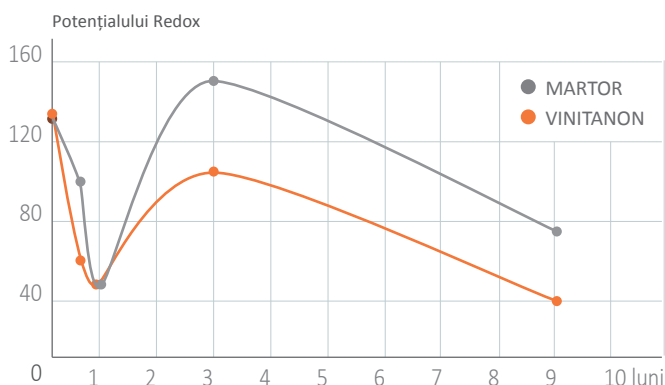


Vinitanon

Limpezire și efect antioxidant la musturi și vinuri.



Evoluția potențialului Redox a unui vin martor și a unui vin roșu cu 30 g/hl de **Vinitanon**.

CARACTERISTICI

Utilizat în procesele de fermentație; datorită excelentei capacități antioxidante, este foarte util pentru protejarea strugurilor, în special la recoltele cu calitate sanitară deficitară. La vinul finit, Vinitanon atenuează aromele de oxidare și/sau acetaldehidă.

APLICARE

Pe musturi sau struguri

- În procesele de fermentație pentru a reduce cantitatea de metabisulfit.
- Pe strugurii având stare sanitară deficitară.
- La macerările scurte de vinificare a vinurilor roșii, în special în cazul în care nu este suficientă cantitatea de polifenoli.

Pe vinuri:

- Agent de limpezire, înlesnind precipitarea proteinelor în soluție.
- Efect antiseptic.
- Efect antioxidant care ajută la protejarea culorii și a buchetului vinului.
- Elimină excesul de arome de oxidare din vinuri.
- Capacitate ridicată de formare de combinații complexe cu Fe(III) și Cu(II).
- Pentru a evita riscul de supracleire, împreună cu anumiți agenți de limpezire proteici, cum ar fi gelatinele.

CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

Vinitanon conferă vinului următoarele caracteristici:

- Reduce notele aromatice oxidate ale anumitor vinuri cu o concentrație de acetaldehidă care depășește pragul de percepție.
- Accentuează senzația de corp și structură la gust.

COMPOZIȚIE

Tanin hidrolizabil. Origine botanică: *Castanea sativa* (*Castan*).

DOZE

Vinificare	10-40 g/hl
------------	------------

ATENȚIE: Taninul necesar pentru coagularea celui mai folosit agent de limpezire proteic, gelatina, este de 0,75 – 0,80 g de tanin la fiecare g de gelatină adăugat în procesul de limpezire. În realitate, în practică, acest raport devine 1:1, micșorându-se astfel pericolul de supracleire provocată de agentul de limpezire proteic.

MOD DE UTILIZARE

- 1.- Se pregătește o soluție cu o concentrație de 10% dizolvând taninul în vin și amestecând cu putere.
- 2.- Se lasă să se răcească și se adaugă în must, asigurând omogenizarea

Notă: Se recomandă aplicarea taninului în timpul unei remontări, în timpul procesului de elaborare. Se recomandă adăugarea de mai multe ori succesiv și, în cazul în care se folosește în timpul fermentației, se recomandă adăugarea începând cu prima treime a procesului de fermentație.

Precauții de lucru.

A se evita contactul dintre tanin și suprafețele de fier sau ruginite. În caz de contact, taninurile vor forma un precipitat negru insolubil. Pentru pregătirea acestora, trebuie folosite recipiente de oțel, plastic, sticlă sau ceramică.

Taninul trebuie adăugat prin agitare. La 2 – 3 zile de la adăugarea taninului și înainte de îmbuteliere, se recomandă filtrarea vinului, din cauza precipitării proteinelor în soluție.

ASPECT

Pulbere de culoare ocru. Gust astringent.

REZENTARE

Pachet de 1 și 25 kg.

PROPRIETĂȚI 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 pastra in ambalajul original, la rece, fara umezeala si morisuri straine.

Odata deschis ambalajul se recomanda utilizarea cat mai repede posibil.

Consumă de preferință înainte de: 5 ani de la data ambalării.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform Codex-ului Oenologic Internațional și Regulamentul CE 606/2009.