



# TANISOUPLE

Tannino ellagico per l'elaborazione dei vini



## → DESCRIZIONE TECNICA

**Tanisouple** è un particolare tannino enologico ellagico in polvere, proveniente da specie legnose pregiate, ricche di componenti flavanolic. **Tanisouple** migliora il colore e la brillantezza, l'aroma, la fragranza, la struttura e il gusto dolce-morbido, proprio dei vini conservati in barriques. Nei vini rossi attenua la sensazione di ruvidezza e di astringenza, migliorando nel contempo l'aroma.

Grazie al sistema di estrazione selettiva dal legno, **Tanisouple** non cede sostanze indesiderate (quali polifenoli ossidabili, tannini amari), consentendo di sviluppare aromi e sapori fini e delicati. Riduce i tempi di maturazione in barriques con conseguente diminuzione dei costi di stoccaggio. Tale vantaggio è maggiormente evidente quando si utilizzano barriques usate che hanno quindi ceduto buona parte dei tannini nobili al legno, con forte diminuzione della capacità di caratterizzare i vini.

**Tanisouple** sviluppa composti odorosi derivati dalla degradazione della lignina quali fenoli volatili, aldeidi fenoliche, alcoli fenolici e fenilchetoni, terpeni, chetoni, cioè gli stessi componenti ceduti dalle barriques. Molti acidi fenolici del legno sono infatti considerati come i precursori dei composti aromatici nobili dei vini. Aggiunto sia alla *liqueur de tirage* che alla *liqueur d'expédition* permette di migliorare la qualità e la sensazione di pienezza gustativa dei vini spumanti fermentati in bottiglia od in autoclave.

Negli aceti di vino attenua l'odore ed il gusto aggressivo di acido acetico. L'aggiunta di **Tanisouple** al mosto o in rifermentazione consente di ottenere vini con particolari note aromatiche, simili a quelle ottenibili con fermentazioni in barriques.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Tannino ellagico, esente da componenti amare.

## → DOSI D'IMPIEGO

Negli spumanti: da 20 a 35 g/hL.

Negli aceti di vino: da 10 a 40 g/hL.

La dose di tannino da aggiungere si determina moltiplicando per 2,5 la quantità stabilita mediante assaggio effettuato immediatamente dopo l'aggiunta, in quanto **Tanisouple** si combina con i componenti del mosto e del vino, stabilizzandosi nello spazio di 2-3 giorni. Dopo l'aggiunta di tannino, per valutare immediatamente l'apporto gustativo al vino, è sufficiente aggiungere alcune gocce di acqua ossigenata.

## → MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose di **Tanisouple** in mosto o in vino ed aggiungerla alla massa di rimontaggio.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 5 e 15.

Sacchi da kg 5 netti.

