



ELLAGITAN Chêne

Tanino elágico indicado para estabilizar el color, preservar y evidenciar las notas aromáticas del vino



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El afinado es una etapa vital para la producción de vino de calidad. Es un proceso esencial que permite a los aromas fermentativos fundirse y equilibrarse con los varietales, para que el vino pueda expresar toda su complejidad. La excesiva tanicidad, la astringencia y la agresividad típica de los vinos jóvenes, durante el afinado se ve envuelta para desarrollar redondez y plenitud, que acompañan una riqueza aromática y la amplitud del gusto. Un afinado mal gestionado, genera olores anómalos por acumulación de sulfuro de hidrógeno o acetaldehído, colores excesivamente pardeados o anaranjados, y sobretodo, imperfecciones gustativas con taninos secos y desagradables.

Para crear un buen vino es indispensable gestionar y dirigir la evolución de los taninos proantocianidínicos de la uva. Estos compuestos caracterizan el gusto del vino, garantizando la longevidad y son uno de sus valores nutricionales. Las proantocianidinas del vino consumen oxígeno para modificarse, para obtener mayor cuerpo, y al mismo tiempo evitan que el aire oxide los aromas y antocianos presentes.

La base del afinado es la gestión del oxígeno que se difunde en el vino: involuntariamente, mediante trasiegos y operaciones tecnológicas; voluntariamente, con la microoxigenación y mediante la porosidad de la madera de las barricas.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tanino elágico de roble.

Mecanismos de acción: forma el puente etanal indispensables para enlazar las antocianidinas a las proantocianidinas; capta de forma eficaz los radicales libres que oxidan el aroma.

Indicado para: estabilizar el color, atenuar la astringencia y poner en evidencia las notas aromáticas varietales, sin aportar importante cantidad de notas boisées.

→ DOSIS DE EMPLEO

5-60 g/hL en cada trasiego.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en mosto o vino y adicionarla a la masa en remontado.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz y el calor directo.

Paquete de 500 g en cajas de 1 kg.

Sacos de 5 kg.

