



TANÉTHYL®

.....
 Tannino di vinaccioli attivato per la stabilizzazione rapida del colore e la
 strutturazione tannica dei vini



→ DESCRIZIONE TECNICA

Tanéthyl è un tannino enologico di vinaccioli di uva di nuova generazione, attivato con un processo industriale brevettato.

Tanéthyl permette di evitare lo stadio ossidativo necessario alla formazione di etanale e la sua aggiunta in un mezzo contenente antociani porta rapidamente ed in modo spontaneo alla formazione di combinazioni tannini/antociani.

Vini rossi

Nei vini rossi la sostanza colorante in forma libera è poco stabile e sensibile alle variazioni di pH, ossigeno ed SO₂. Le combinazioni di sostanza colorante con i tannini permettono contemporaneamente di stabilizzare il colore e di renderlo meno sensibile alle condizioni del mezzo. Allo stesso modo, l'aumento del grado di polimerizzazione dei tannini al momento della fase di condensazione, consente di diminuire l'astringenza e quindi di migliorare la qualità gustativa dei vini.

Vini rosati

Nei vini rosati e rossi giovani caratterizzati da un basso contenuto fenolico, si osserva spesso l'instabilità della colorazione rossa e lo sviluppo di sfumature aranciate; l'utilizzo di **Tanéthyl**, in questi casi, permette di stabilizzare il colore, che è tanto più accentuato dal fenomeno di copigmentazione. Il trattamento dei vini rosati con **Tanéthyl** può essere effettuato solo se la tonalità del colore è inferiore a 0,5-0,6; se superiore è da prevedere un trattamento preliminare con Polygel W.

Vini bianchi

Nel caso dei vini bianchi, **Tanéthyl** è consigliato per l'ammorbidimento dei tannini verdi e astringenti.

Mosto in fermentazione e succo di uva

In fase fermentativa su mosto con basso tenore in alcol, o su succhi di uva rossa, dove la possibilità di formazione di ponti etanale è bassa o nulla e gli antociani sono instabili, l'utilizzo di **Tanéthyl** è apprezzabile per stabilizzare il colore che potrebbe andare perso.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Tanéthyl è estratto da vinaccioli di uva bianca e risponde ai criteri richiesti dal Codex: tenore in polifenoli totali superiore al 65%; capacità di rispondere positivamente alla reazione di Bate-Smith (butanolisi cloridrica in presenza di sali di ferro), che caratterizza il prodotto come una proantocianidina; tenore in sostanza attiva (già chiamata tannini veri); rispetto dei limiti dei metalli; capacità di flocculare le proteine.

Il color camoscio del prodotto risponde ai limiti legati al colore dei tannini contenuti.





TANÉTHYL®

→ DOSI D'IMPIEGO

Per i vini rossi: da 5 a 10 g/hL.

Per i vini bianchi e rosati: da 2,5 a 5 g/hL.

Per i mosti: da 2,5 a 10 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

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

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Pacchetti da g 500 in scatole da kg 1 netti.

