



TANETHYL® Effe

Compuesto de taninos elágicos y proantocianídicos extraídos de pepita de uva que permite obtener una molécula de proantocianidina-etanal reactiva



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Está claro que la formación de compuestos entre antocianidinas y proantocianidinas sin la adecuada cantidad de etanal, da origen a compuestos que absorben principalmente a 420 nm; en los vinos así obtenidos las notas anaranjadas aparecen anticipadamente respecto a aquellas donde tal polimerización se produce en presencia de acetaldehído; esto se confirma analíticamente en cuantolos vinos tratados con **Tanethyl Effe** absorben principalmente a 520 y 620 nm.

El empleo de **Tanethyl Effe** en las primeras fases de la fermentación es especialmente interesante, ya que la falta de etanol en el mosto no permite la formación de una adecuada cantidad de acetaldehído proporcional a los polifenoles presentes.

El empleo de **Tanethyl Effe** no necesita el estado oxidativo en el que tiene origen la reacción entre oxígeno y tanino elágico, base de la formación del puente etanal. La incorporación al mosto tinto rico en antocianos de **Tanethyl Effe** realiza de forma rápida, y de forma espontánea la formación de combinaciones tanino/antociano de notas violáceas más marcadas y estables.

Con las modernas técnicas de extracción del color (maceraciones prefermentativas en frío, flash détente, nieve carbónica, etc.) volcadas a extraer de forma delicada y en el menor tiempo posible los antocianos, aumentan siempre la cantidad de pigmentos rojos en la primera fase de maceración. La presencia de antocianos libres al inicio de la fermentación alcohólica requiere adiciones de taninos proantocianídicos y elágicos, pero la simple adición no garantiza polimerizaciones perfectas, a causa de la falta de alcohol y posteriormente la ausencia de acetaldehído; por este motivo se hace indispensable en estas tecnologías introducir **Tanethyl Effe** precozmente.

En los vinos rosados, la poca cantidad de antocianos y el contenido SO₂ considerable, determina a menudo el incremento de las notas amarillas, que durante la fermentación se atenúan, disminuyendo también los aromas típicos de los vinos. La adición de **Tanethyl Effe** garantiza la estabilidad en el tiempo, tanto de las notas rosa-violáceas como los aromas florales. La incorporación al mosto tinto rico en antocianos de **Tanethyl Effe** realiza de forma rápida, y de forma espontánea la formación de combinaciones tanino/antociano de notas violáceas más marcadas y estables.

Tanethyl Effe en los mostos tintos, preserva además la materia colorante de la acción del SO₂ que en esta fase es muy activo y está presente en dosis normalmente elevadas. El empleo de **Tanethyl Effe** estabiliza rápidamente el color, protegiéndolo de los problemas inherentes a las fuertes alteraciones del pH que en ciertas zonas producen la pérdida de fracciones importantes de antocianos aún antes del final de la fermentación alcohólica, y que se manifiestan posteriormente.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mezcla de taninos elágicos y proantocianídicos.





TANETHYL® Effe

→ DOSIS DE EMPLEO

En los vinos rosados da 5 a 15 g/hL.

En los vinos tintos da 5 a 25 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en mosto o en agua y adicinarla a la masa en remontado.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Paquetes de 1 kg en cajas de 15 kg.

Sacos al vacío de 5 kg.

