TANIQUERC

Tanino enológico de roble francesa

GMO FREE

⇢ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Taniquerc es un tanino enológico purísimo de tipo elágico, extraído de la madera del roble francés tostado del tipo pédunculé, proveniente del macizo Central, especie particularmente rica en elagitaninos solubles.
La extracción del componente tánico, se efectúa mediante maceración prolongada y lenta de la solubilización de las sustancias tánicas, favoreciendo la hidrólisis y la precipitación de los taninos amargos, que de esta manera serán eliminados. **Taniquerc** confiere color, aroma, fragancia, estructura y gusto clásico, propio de los vinos conservados por largo tiempo en barricas de madera de roble. Prolonga la persistencia aromática y el retrogusto de los vinos que resultan cortos al paladar.
Acelera los tiempos de maduración y de envejecimiento de los vinos conservados en barricas con la consecuente disminución de los costos de estocaje.
Prolonga la vida de las barricas. La disminución de los tiempos de contacto con el leño, reduce drásticamente las perdidas de vino por evaporación, haciendo disminuir los costos de inversión, gracias a una óptima rotación de stocks y una mejor utilización de las barricas.
Gracias al sistema de extracción selectiva, **Taniquerc** no aporta sustancias indeseadas (como los polifenoles oxidables, taninos amargos, etc.), por ello permite desarrollar aromas sabores más finos respecto al empleo de virutas de madera, y de los chips y trozos de madera. El uso de **Taniquerc** en los vinagres, sobretodos aquellos balsámicos, mejora notablemente el gusto, confiriendo características similares al envejecimiento natural.

⇢ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tanino elágico.

Controlado por el Bureau Interprofessionel du Cognac (Francia), mediante análisis de los compuestos por cromatografía líquida de alta resolución (HPLC) de los aldehídos aromáticos (Siringaldeido, Coniferaldeido, Sinapaldeido), y ácidos fenólicos (gálico, vinílico, siríngico, elágico), de la vainillina.

⇢ DOSIS DE EMPLEO

10-40 g/hL.

⇢ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis de **Taniquerc** en mosto o vino y añadirla a la masa en remontado.

⇢ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Paquetes de 1 kg en cajas de 5 kg.

Referencia: TANIQUERC_TDS_ES_0291018_OENO_Chile

AEB ANDINA S.A. • Longitudinal Sur Km. 103, Rosario - Rengo, VI Región (CL) • Tel/Fax: +56 (72) 2586953/50
sac@aebandina.cl • www.aeb-group.com