

# Mauritan Vini

## Informazioni sul prodotto

### Tannino complesso per vini rossi

Una miscela di tannini che durante le prime fasi della fermentazione disattiva gli enzimi ossidativi, precipita le proteine dell'uva e preserva i tannini endogeni. Quando viene aggiunto durante le fasi successive della fermentazione questo tannino promuove la polimerizzazione e la stabilizzazione attraverso la formazione di ponti di etanolo.

### APPLICAZIONI

Mauritan Vini può essere utilizzato per le seguenti applicazioni enologiche:

- Miglioramento della struttura tannica e del volume delle sensazioni di bocca.
- Rimozione degli aromi erbacei e ridotti nei vini rossi, evidenziando, in tal modo, le note fresche tipiche dei vini rossi giovani.
- Aumento della resistenza del vino all'ossidazione. Inhibits oxidative enzymes such as laccase and tyrosinase.
- Creazione di un legame tannino-antocianina per la stabilizzazione del colore nei mosti e nei vini rossi.

### ISTRUZIONI PER L'USO

Preparare una soluzione al 20-30% sciogliendo il tannino in acqua calda a 40-50°C (104-122°F) e mescolando vigorosamente. Lasciare raffreddare la soluzione a temperatura ambiente. Successivamente aggiungere la soluzione di tannino mescolando. Per la manipolazione del prodotto si consiglia l'uso dei seguenti materiali: acciaio inox, plastica, vetro o ceramica.

*Nota: se si utilizzano enzimi, dare loro la possibilità di lavorare sulle bucce per 6-8 ore prima di aggiungere eventuali tannini al mosto.*

### TASSI DI DOSAGGIO INDICATIVI

Miglioramento strutturale 10-20 g/hl  
(100-200 ppm)

Stabilizzazione del colore 5-50 g/hl  
(50-500 ppm)

Inibizione della Botrytis 20-80 g/hl  
(200-800 ppm)

### FORMULAZIONE

Una miscela di tannini idrolizzabili e condensati

### CONSERVAZIONE E VITA UTILE

Conservare il prodotto sigillato in ambiente fresco, asciutto e ben ventilato. Se la confezione è aperta, sigillarla nuovamente e conservarla come indicato sopra. Mauritan Vini ha una vita utile di cinque anni dalla data di produzione.

### CONFEZIONE

Mauritan Vini è un tannino in polvere disponibile nelle seguenti pratiche confezioni:

1kg, 5kg, 25kg

Prodotto approvato per la vinificazione in conformità del Reg. (CE) N. 606/2009  
Codice internazionale delle pratiche enologiche.